

UNOLD®



VAKUUMIERER SILBER

Bedienungsanleitung

Instructions for use | Notice d'utilisation

Gebruiksaanwijzing | Istruzioni per l'uso

Instrucciones de uso | Návod k obsluze

Instrukcja obsługi

Modell 48016

Impressum:

Bedienungsanleitung Modell 48016

Stand: Sept 2015 /nr

Copyright ©

UNOLD AG

Mannheimer Straße 4

68766 Hockenheim

Telefon +49 (0)6205/94 18-0

Telefax +49 (0)6205/94 18-12

E-Mail info@unold.de

Internet www.unold.de

SERVICE-HOTLINE

Bei Fragen zu den Rezepten und zum Gebrauch des Gerätes können Sie sich direkt an unsere Beraterin Frau Blum wenden:

Montag und Dienstag von 8 bis 12 Uhr und 13 bis 17 Uhr

Rufnummer: 0 18 05/94 18 99*

*derzeit 0,14 EUR/Minute aus dem Festnetz der Deutschen Telekom.

Bei Anrufen aus Mobilfunknetzen und aus dem Ausland (+49 18 05/94 18 99) können abweichende Kosten anfallen. Ab 1.3.2010 Mobilfunkpreis maximal 0,42 EUR/Minute.

Kunden aus Österreich wählen bitte die Nummer (0)1/8102039

INHALTSVERZEICHNIS

Bedienungsanleitung Modell 48016

Technische Daten	8
Symbolerklärung	8
Sicherheitshinweise	8
Generelle Hinweise und Tipps zum Vakuumieren	10
In Betrieb nehmen	11
Vakuumieren in Beuteln	12
Vakuumieren mit Folie	13
Vakuumieren im Behälter	13
Vakuumieren von Flaschen	14
Reinigen und Pflegen	15
Fehler beheben	17
Zubehör	19
Service-Adressen	20
Garantiebestimmungen	21
Entsorgung / Umweltschutz	21
Informationen für den Fachhandel	21
Bestellformular	95

Instructions Model 48016

Technical Data	22
Explanation of symbols	22
Safety Information	22
General information and tips on vacuum pa- cking	24
Preparing the appliance for operation	25
Vacuum packing in bags	25
Vacuum packing with film from the roll	26
Vacuum packing in the container	27
Vacuum packing in bottles	28
Cleaning and Care	29
Troubleshooting	30
Guarantee Conditions	32
Waste Disposal / Environmental Protection ..	32
Accessories	33
Service	20

Notice d'utilisation Modèle 48016

Données techniques	34
Explication des symboles	34
Consignes de sécurité	34
Remarques générales	36
Mise en service	37
Mise sous vide dans les sachets	37
Mise sous vide avec du film du rouleau	38
Mise sous vide dans le récipient	39
Mise sous vide de bouteilles	39
Nettoyage et entretien	40
Dépannage	41
Accessories	43
Conditions de Garantie	44
Traitement des déchets / Protection de l'environnement	44
Service	20

Gebruiksaanwijzing Model 48016

Technische gegevens	45
Verklaring van de symbolen	45
Veiligheidsinstructies	45
Algemene aanwijzingen en tips voor het vacumeren	47
In gebruik nemen	48
Vacumeren in zakken	48
Vacumeren met folie van een rol	49
Bedienen - Vacumeren in de bak	50
Flessen vacumeren	50
Reiniging en onderhoud	51
Storingen verhelpen	52
Garantievoorwaarden	53
Verwijderen van afval / Milieubescherming ..	53
Toebehoren	54
Service	20

INHALTSVERZEICHNIS

Istruzioni per l'uso Modello 48016

Dati tecnici	55
Significato dei simboli	55
Avvertenze di sicurezza	55
Avvertenze e suggerimenti generali per il confezionamento sottovuoto	57
Messa in funzione.....	58
Confezionamento sottovuoto in sacchetti.....	58
Messa sottovuoto di bottiglie.....	60
Pulizia e cura	61
Diagnostica dei problemi	62
Norme di garanzia	63
Smaltimento / Tutela dell'ambiente	63
Accessori	64
Service	20

Instrucciones de uso Modelo 48016

Datos técnicos	65
Explicación de los símbolos	65
Indicaciones de seguridad	65
Indicaciones generales y consejos para la generación de vacío	67
Poner en servicio	68
Envasar al vacío en bolsas	68
Envasar al vacío con lámina del rollo	69
Confezionamento sottovuoto nel contenitore	70
Aplicación de vacío a botellas	70
Limpieza y Cuidado	71
Eliminación de fallos	72
Condiciones de Garantía.....	74
Disposición/Protección del medio ambiente	74
Accesorios especiales.....	75
Service	20

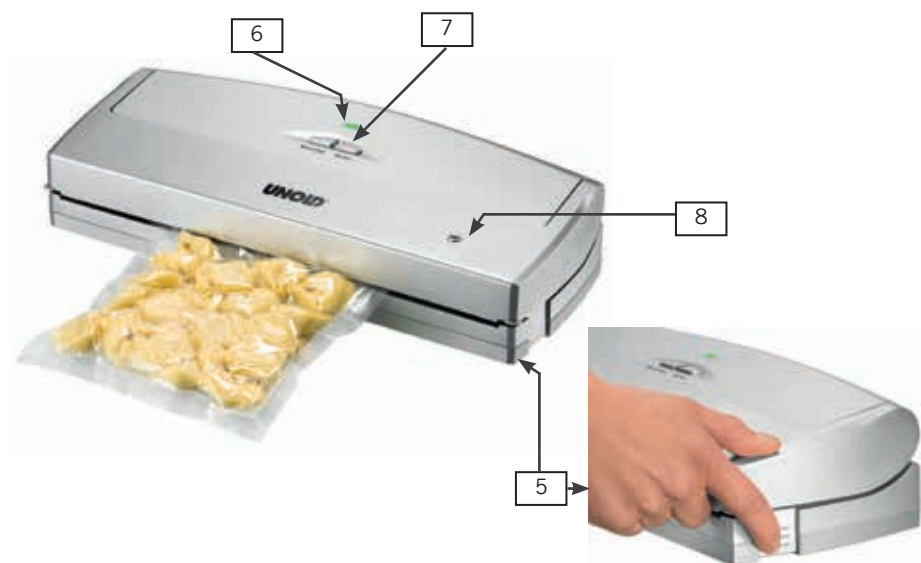
Návod k obsluze Modelu 48016

Technické údaje	76
Vysvětlení symbolů.....	76
Bezpečnostní pokyny.....	76
Zásadní pokyny a tipy k vakuování	78
Uvedení do provozu	79
Vakuování v sáčcích	79
Vakuování s fólií z role.....	79
Vakuování v nádobě	80
Vakuování lahví.....	81
Čištění a péče	81
Odstraňování chyb	82
Záruční podmínky.....	83
Likvidace / Ochrana životního prostředí	83
Příslušenství	84
Service	20

Instrukcja obsługi Model 48016

Dane techniczne.....	85
Objaśnienie symboli	85
Wskazówki bezpieczeństwa	85
Ogólne wskazówki i porady dla wytwarzania próżni.....	87
Uruchomieni	88
Wytwarzanie próżni w torebkach	88
Wytwarzanie próżni z folią.....	89
Wytwarzanie próżni w pojemniku	89
Wytwarzanie próżni w butelkach	90
Czyszczenie i konserwacja	91
Usuwanie usterek	92
Warunki gwarancji.....	93
Utylizacja / ochrona środowiska.....	93
Akcesoria	94
Service	20

EINZELTEILE



EINZELTEILE

D Ab Seite 8

- | | |
|---|-------------------|
| 1 | Deckel |
| 2 | Schweißdichtung |
| 3 | Vakuumierkammer |
| 4 | Gummidichtung |
| 5 | Verschlüsse |
| 6 | Kontrollleuchte |
| 7 | Bedientasten |
| 8 | Schlauchanschluss |

GB Page 22

- | | |
|---|-----------------|
| 1 | Cover |
| 2 | Sealing gasket |
| 3 | Vacuum chamber |
| 4 | Rubber gasket |
| 5 | Catches |
| 6 | Indicator lamp |
| 7 | Control buttons |
| 8 | Hose connection |

F Page 34

- | | |
|---|---------------------|
| 1 | Couvercle |
| 2 | Joint de soudage |
| 3 | Chambre à vide |
| 4 | Joint en caoutchouc |
| 5 | Bouchons |
| 6 | Témoins lumineux |
| 7 | Touches de commande |
| 8 | Raccord de flexible |

NL Pagina 45

- | | |
|---|---------------------|
| 1 | Deksel |
| 2 | Lasafdichting |
| 3 | Vacuüm kamer |
| 4 | Rubberen afdichting |
| 5 | Afsluiters |
| 6 | Controlelampje |
| 7 | Bedieningsknoppen |
| 8 | Slangaansluiting |

I Pagina 55

- | | |
|---|----------------------|
| 1 | Tapa |
| 2 | Junta de soldadura |
| 3 | Cámara de vacío |
| 4 | Junta de goma |
| 5 | Cierres |
| 6 | Luminaria de control |
| 7 | Tecclas de mando |
| 8 | Conexión de manguera |

E Página 65

- | | |
|---|--------------------------------------|
| 1 | Coperchio |
| 2 | Guarnizione sigillante |
| 3 | Camera di generazione del sottovuoto |
| 4 | Guarnizione in gomma |
| 5 | Chiusure |
| 6 | Spie di controllo |
| 7 | Tasti di comando |
| 8 | Attacco per il tubetto |

CZ Strany 76

- | | |
|---|-------------------|
| 1 | Kryt |
| 2 | Svářecí těsnění |
| 3 | Vakuovací komora |
| 4 | Přizbové těsnění |
| 5 | Uzávěry |
| 6 | Kontrolka |
| 7 | Ovládací tlačítka |
| 8 | Hadicový přípoj |

PL Strony 85

- | | |
|---|------------------------------|
| 1 | Pokrywa |
| 2 | Uszczelka zgrzewania |
| 3 | Komora zgrzewarki próżniowej |
| 4 | Uszczelka gumowa |
| 5 | Korki |
| 6 | Lampka kontrolna |
| 7 | Przyciski obsługi |
| 8 | Przyłącze węża |

BEDIENUNGSANLEITUNG MODELL 48016

TECHNISCHE DATEN

Leistung:	110 W, 220–240 V~, 50 Hz	
Maße:	Ca. 39 x 16 x 8,8 cm (L x B x H)	
Zuleitung:	Ca. 150 cm	
Gewicht:	Ca. 1,57 kg	
Absaugleistung:	11 Liter pro Minute	
Vakuum der Pumpe:	0,711 Bar	
Ausstattung:	Schlauch zum Vakuumieren des Behälters, Tasten für Vakuumieren und Schweißen, Kabelaufbewahrung, mehrfarbige Kontrollleuchte	
Zubehör:	1 Schlauch, 10 Vakuum-Beutel 20 x 30 cm, 10 Vakuum-Beutel 28 x 40 cm, 1 Vakuum-Flaschenverschluss, Bedienungsanleitung	

Änderungen und Irrtümer in Ausstattungsmerkmalen, Technik, Farben und Design vorbehalten.

SYMBOLERKLÄRUNG



Dieses Symbol kennzeichnet eventuelle Gefahren, die Verletzungen nach sich ziehen können oder zu Schäden am Gerät führen.



Dieses Symbol weist Sie auf eine eventuelle Verbrennungsgefahr hin. Gehen Sie hier immer besonders achtsam vor.

SICHERHEITSHINWEISE

Bitte lesen Sie die folgenden Anweisungen und bewahren Sie diese auf.

1. Das Gerät kann von Kindern ab 8 Jahren und von Personen mit verringerten physischen, sensorischen oder mentalen Fähigkeiten oder Mangel an Erfahrung und/oder Wissen benutzt werden, wenn sie beaufsichtigt werden oder bezüglich des sicheren Gebrauchs des Gerätes unterwiesen wurden und die daraus resultierenden Gefahren verstanden haben. Das
2. Kinder unter 3 Jahren sollten dem Gerät fernbleiben oder durchgehend beaufsichtigt werden.
3. Kinder zwischen 3 und 8 Jahren sollten das Gerät nur dann ein- und ausschalten, wenn es sich in seiner vorgesehenen normalen Bedienungsposition befindet, sie beaufsichtigt werden oder

Gerät ist kein Spielzeug. Das Säubern und die Wartung des Geräts dürfen von Kindern nur unter Aufsicht durchgeführt werden.

- bezüglich des sicheren Gebrauchs unterwiesen wurden und die daraus resultierenden Gefahren verstanden haben. Kinder zwischen 3 und 8 Jahren sollten das Gerät weder anschließen noch bedienen, säubern oder warten.
4. Kinder sollten beaufsichtigt werden, um sicher zu stellen, dass sie nicht mit dem Gerät spielen.
 5. Gerät an einem für Kinder unzugänglichen Ort aufbewahren.
 6. Gerät nur an Wechselstrom mit Spannung gemäß Typenschild anschließen.
 7. Dieses Gerät darf nicht mit einer externen Zeitschaltuhr oder einem Fernbedienungssystem betrieben werden.
 8. Tauchen Sie das Gerät keinesfalls in Wasser oder andere Flüssigkeiten ein.
 9. Das Gerät darf nicht in der Spülmaschine gereinigt werden.
 10. Der Vakuumierer darf nicht mit Wasser oder anderen Flüssigkeiten in Kontakt kommen. Falls dies doch einmal geschehen sollte, müssen vor erneuter Benutzung alle Teile vollkommen trocken sein.
 11. Das Gerät ist ausschließlich für den Haushaltsgebrauch oder ähnliche Verwendungszwecke bestimmt, z. B.
 - Teeküchen in Geschäften, Büros oder sonstigen Arbeitsstätten,
 - landwirtschaftlichen Betrieben,
 - zur Verwendung durch Gäste in Hotels, Motels oder sonstigen Beherbergungsbetrieben,
 - in Privatpensionen oder Ferienhäusern.
 12. Das Gerät bzw. die Anschlussleitung niemals mit nassen Händen berühren.
 13. Stellen Sie das Gerät aus Sicherheitsgründen niemals auf heiße Oberflächen, ein Metalltablett oder auf einen nassen Untergrund. Das Gerät oder die Zuleitung dürfen nicht in der Nähe von Flammen betrieben werden.
 14. Benutzen Sie den Vakuumierer stets auf einer freien, ebenen Oberfläche.
 15. Achten Sie darauf, dass die Zuleitung nicht über den Rand der Arbeitsfläche hängt, da dies zu Unfällen führen kann, wenn z. B. Kleinkinder daran ziehen.
 16. Halten Sie Folien und Beutel von Kindern fern, damit diese sich die Beutel nicht über den Kopf ziehen können – Erstickungsgefahr!
 17. Die Schweißdichtung wird beim Betrieb des Gerätes heiß. Berühren Sie die Dichtung daher nicht, da Verbrennungsgefahr besteht.
 18. Der Vakuumierer darf nicht im Freien benutzt oder gelagert werden.
 19. Das Gerät darf nicht mit Zubehör anderer Hersteller

oder Marken benutzt werden, um Schäden zu vermeiden.

20. Nach Gebrauch sowie vor dem Reinigen den Netzstecker aus der Steckdose ziehen. Das Gerät niemals unbeaufsichtigt lassen, wenn der Netzstecker eingesteckt ist.

21. Reinigen Sie das Gerät nach jedem Gebrauch.

22. Prüfen Sie regelmäßig das Gerät, den Stecker und die

Zuleitung auf Verschleiß oder Beschädigungen. Bei Beschädigung des Anschlusskabels oder anderer Teile senden Sie das Gerät bitte zur Überprüfung und Reparatur an unseren Kundendienst.

23. Unsachgemäße Reparaturen können zu erheblichen Gefahren für den Benutzer führen und haben den Ausschluss der Garantie zur Folge.



Öffnen Sie auf keinen Fall das Gehäuse des Gerätes. Es besteht die Gefahr eines Stromschlages.



Die Schweißdichtung wird beim Betrieb des Gerätes heiß. Berühren Sie die Dichtung daher nicht, da Verbrennungsgefahr besteht.

Der Hersteller übernimmt keine Haftung bei unsachgemäßer oder fehlerhafter Verwendung oder nach Durchführung von Reparaturen durch nicht autorisierte Dritte.

GENERELLE HINWEISE UND TIPPS ZUM VAKUUMIEREN

Durch das Vakuumverpacken können Sie Gemüse, Fleisch usw. länger haltbar machen. Die Lebensmittel nehmen keine fremden Gerüche an, zudem sind die Lebensmittel gut vor Bakterien, Schimmelbefall usw. geschützt.

Auf diese Art können Sie unter anderem auch Tee oder trockene Lebensmittel länger lagern und so z. B. Sonderangebote nutzen.

Bitte verwenden Sie nur für das Vakuumieren geeignete Beutel und Folien oder den separat erhältlichen Behälter. Andere Beutel können durch die hohen Temperaturen schmelzen und das Gerät beschädigen! Andere Behälter können durch den entstehenden Druck zerstört werden und dadurch zu Verletzungen führen.

Unsere Vakuumierbeutel und Folien sind aus einem speziellen, patentierten fünflagigem Kunststoff gefertigt. Dieses Material ist für das Haltbarmachen von Lebensmitteln optimal geeignet.

Die mitgelieferten Beutel sind waschbar und wiederverwendbar, Sie können die Beutel sogar in der Spülmaschine reinigen. Genaue Hinweise hierzu finden Sie im Kapitel „Reinigen und Pflegen“.

Wenn Sie Lebensmittel öfter benötigen, empfehlen wir das Vakuumieren im Behälter. Aber auch Salat lässt sich so zum Beispiel längere Zeit frisch halten (bitte legen Sie hierbei ein Stück Küchenrolle in den Behälter, bevor Sie den Salat einfüllen und vakuumieren).

Die Beutel eignen sich hervorragend zum Vakuumverpacken von Fleisch oder Fisch, aber auch fertige Mahlzeiten lassen sich so portionsweise abpacken und längere Zeit lagern.

Bitte beachten Sie, dass feuchtes Vakuumiergut vorher kurz angefroren werden sollte, da sonst die Flüssigkeit während des Vakuumiervorgangs herauslaufen kann und dadurch kein Vakuum entstehen kann.

Außerdem dürfen keine Flüssigkeit, Fett oder ähnliches im Bereich der Schweißnaht des Beutels sein, da sonst ebenfalls keine Vakuumierung möglich ist.

Übrigens, nicht nur Lebensmittel lassen sich vakuumverpacken. Auch alte Fotografien, Briefmarken, Dokumente oder Silberbesteck können vakuumiert und somit vor schädlichen Umwelteinflüssen geschützt werden.

Sie können Beutel oder Behälter mit vakuumverpackten Lebensmitteln zum Aufwärmen direkt in heißes Wasser oder die Mikrowelle geben. Beachten Sie hierbei, dass Sie vorher in die Beutel ein kleines Loch stechen müssen, damit der Druck entweichen kann. Bei dem Behälter muss vorher der Deckel kurz geöffnet werden. Wir empfehlen, Beutel die zum Aufwärmen von Lebensmitteln genutzt wurden, nicht nochmals zu verwenden.

Fleisch, wie zum Beispiel Sauerbraten, lässt sich im Vakuumierbehälter in wesentlich kürzerer Zeit marinieren, da durch das Vakuum die Marinade schneller und tiefer in das Fleisch eindringt.

Bitte beachten Sie aber grundsätzlich, dass auch vakuumverpackte Lebensmittel fachgerecht gelagert werden müssen. Verderbliche Ware muss so zum Beispiel trotzdem gekühlt werden.

Bitte vakuumieren Sie nie Knoblauch und Pilze. Bei diesen Lebensmitteln entsteht durch das Vakuumieren eine chemische Reaktion, welche die Lebensmittel verderben kann.

IN BETRIEB NEHMEN

1. Entfernen Sie alle Verpackungsmaterialien und ggf. Transportsicherungen



(Dazu zählen auch die beiden schwarzen Gummwürfel oder Kartonestreifen links und rechts im Gerät).

2. Reinigen Sie alle Teile mit einem feuchten Tuch, wie im Kapitel „Reinigen und Pflegen“ beschrieben.
3. Stellen Sie das Gerät auf eine geeignete, ebene Arbeitsfläche.

4. Achten Sie darauf, ausreichend Platz vor dem Gerät zu haben, um den jeweiligen Beutel zum Vakuumieren vor dem Gerät ablegen zu können.
5. Schließen Sie das Gerät mittels Zuleitung an das Stromnetz

(Wechselstrom, 220–240 V~, 50 Hz) an. Die Kontrollleuchte leuchtet Grün auf und zeigt damit an, dass das Gerät betriebsbereit ist.

VAKUUMIEREN IN BEUTELN

1. Bereiten Sie das Gerät wie unter „In Betrieb nehmen“ beschrieben, vor.
2. Öffnen Sie den Deckel des Gerätes. Prüfen Sie, ob die Dichtung richtig eingelegt ist. Falls Fremdkörper wie z. B. Krümel auf der Dichtung liegen, müssen Sie diese entfernen, da sonst kein Vakuum erzeugt werden kann.
3. Befüllen Sie einen Beutel mit dem Vakuumiergut. Für ein optimales Ergebnis sollte nicht zu viel in den Beutel gegeben werden. Lassen Sie ca. 8 cm zwischen Beutelinhalt und Beutelende frei.
4. Legen Sie das offene Ende des Beutels in die Mitte der Vakuumierkammer.
5. Schließen Sie den Deckel und drücken Sie gleichzeitig die beiden Verschlüsse rechts und links am Gerät nach innen.
6. Drücken Sie die Taste „Vacuum & Seal“. Die Kontrollleuchte zeigt durch rotes Licht an, dass der Vakuumiervorgang läuft.
7. Sobald ein optimales Vakuumier-Ergebnis erreicht wurde, wird der Beutel versiegelt: die Kontrollleuchte zeigt dies durch orange-farbenes Licht an.
8. Das Gerät beginnt mit dem Versiegeln, die Vakuumierpumpe arbeitet dabei nicht mehr.
9. Wenn der Vorgang beendet ist, leuchtet die Kontrollleuchte grün auf und die beiden Verschlüsse am Gerät öffnen sich automatisch.
10. Öffnen Sie nun den Deckel und entnehmen Sie den Beutel.
11. Der Vakuumiervorgang ist beendet, die Lebensmittel im Beutel sind vakuumverpackt.
12. Wenn Sie den Beutel lediglich verschweißen, nicht aber vakuumieren möchten, legen Sie den Beutel so in das Gerät, dass dessen Rand zwischen der Gummidichtung (4) und der Schweißdichtung (2) zu liegen kommt. Dann drücken Sie auf die Taste „Seal Now“
13. Prüfen Sie immer, ob das Vakuumier-Ergebnis Ihren Wünschen entspricht und stellen Sie sicher, dass die Schweißnaht komplett und einwandfrei ist.

VAKUUMIEREN MIT FOLIE

1. Bereiten Sie das Gerät wie unter „In Betrieb nehmen“ beschrieben, vor.
2. Öffnen Sie den Deckel des Gerätes. Prüfen Sie, ob die Dichtung richtig eingelegt ist. Falls Fremdkörper wie z. B. Krümel auf der Dichtung liegen, müssen Sie diese entfernen, da sonst kein Vakuum erzeugt werden kann.
3. Schneiden Sie das benötigte Stück Folie von der Rolle ab. Achtung: Es müssen mindestens 7,5 cm zugerechnet werden, die Sie für das Vakuumieren benötigen. Möchten Sie diesen Beutel wiederverwenden, müssen Sie entsprechend mehr Reserve einrechnen, pro Vakuumiervorgang 2,5 cm.
4. Legen Sie ein offenes Ende der Folie über die Schweißdichtung. Sie müssen dieses Ende des Beutels nicht in die Vakuumierkammer legen, da der Beutel zunächst nur versiegelt wird, aber noch kein Vakuum erzeugt wird.
5. Schließen Sie den Deckel und drücken Sie gleichzeitig die beiden Verschlüsse rechts und links am Gerät nach innen.
6. Drücken Sie die Taste „Seal Now“. Die Kontrollleuchte zeigt durch orangefarbenes Licht an, dass das Gerät versiegelt, die Vakuumpumpe arbeitet jedoch dabei nicht.
7. Nach kurzer Zeit leuchtet die Kontrollleuchte rot auf, das Gerät arbeitet noch für ca. 2 Sekunden weiter.
8. Wenn der Vorgang beendet ist, öffnet sich der Deckel des Gerätes leicht und die Kontrollleuchte leuchtet grün auf.
9. Öffnen Sie den Deckel und entnehmen Sie den Beutel.
10. Sie können nun mit dem Vakuumieren, wie auf Seite 12 beschrieben, beginnen.
11. Wenn Sie den Vorgang unterbrechen möchten, drücken Sie die Taste „Vacuum & Seal“.

VAKUUMIEREN IM BEHÄLTER

Bitte nutzen Sie nur für das Vakuumieren geeignete Behälter. Möchten Sie Flüssigkeiten im Behälter vakuumieren, kühlen Sie diese im Kühlschrank vor. Wenn Sie gemahlene oder gekörnte Lebensmittel im Behälter vakuumieren möchten, legen Sie bitte ein Stück Küchenpapier auf die Lebensmittel, bevor Sie den Deckel schließen und mit dem Vakuumieren beginnen.

1. Bereiten Sie das Gerät wie unter „In Betrieb nehmen“ beschrieben, vor.
2. Geben Sie das Vakuumiergut in den Behälter. Lassen Sie dabei
- bitte zwischen dem Vakuumiergut und der Oberkante des Behälters mindestens 1 cm Platz.
3. Die Deckel der Vakuumierbehälter sind beschriftet mit „Öffnen“,

„Vakuum“ und „Verriegeln“. Drehen Sie den Knopf am Deckel des Behälters so, dass der Pfeil auf die Position „Vakuum“ zeigt und verschließen Sie den Behälter mit diesem Deckel.

4. Stecken Sie ein Ende des mitgelieferten Schlauches in den Anschluss am Vakuumiergerät und das andere Ende in das Ventil im Deckel des Vakuumierbehälter.
5. Schließen Sie den Deckel des Vakuumierers und drücken Sie gleichzeitig die beiden Verschlüsse rechts und links am Gerät nach innen.
6. Drücken Sie die Taste „Vacuum & Seal“. Die Kontrollleuchte zeigt

erst durch rotes und dann orange-farbenes Licht an, dass das Gerät arbeitet. Dann leuchtet die Kontrollleuchte grün auf. Drehen Sie jetzt den Knopf auf dem Deckel des Behälters so, dass der Pfeil auf „Verriegeln“ zeigt, nun wird der Vakuumiervorgang beendet.

7. Entfernen Sie den Schlauch vom Gerät und dem Behälter.
8. Der Vakuumiervorgang ist abgeschlossen, die Lebensmittel im Behälter sind vakuumverpackt.
9. Wenn Sie den Vorgang unterbrechen möchten, drücken Sie nochmals die Taste „Vacuum & Seal“.

Öffnen der Vakuumierbehälter

Wenn Sie einen Vakuumierbehälter öffnen möchten, drehen Sie bitte den Knopf auf dem Deckel des jeweiligen Behälters so, dass der Pfeil auf „Öffnen“ zeigt. So können Sie den Deckel einfach öffnen.

VAKUUMIEREN VON FLASCHEN

Der mitgelieferte Vakuumverschluss lässt sich zum Beispiel auf Wein- oder Ölfaschen einsetzen. So können Sie einfach und unkompliziert das Aroma und die Frische der jeweiligen Flüssigkeit erhalten.

Achtung: Die Vakuumier-Flaschenverschlüsse dürfen nicht bei sehr dünnen Glasflaschen, Kristall-, Plastik- oder Aluminiumflaschen und nicht auf beschädigten Flaschen verwendet werden.

Bitte vakuumieren Sie keine Flüssigkeiten mit Kohlensäure. Diese Flüssigkeiten müssen unter Druck lagerfähig gemacht werden. Beim Vakuumieren verlieren sie die Kohlensäure.

1. Bereiten Sie das Gerät wie unter „In Betrieb nehmen“ beschrieben, vor.
2. Stecken Sie den Verschluss in die Öffnung der Flasche. Zwischen der Flüssigkeit in der Flasche und dem unteren Rand des Vaku-

umierverschlusses müssen mindestens 2,5 cm Luft bleiben.

3. Stecken Sie ein Ende des mitgelieferten Schlauches in den Anschluss am Vakuumiergerät und das andere Ende in das Loch in dem Vakuumierverschluss.

4. Schließen Sie den Deckel des Vakuuierers und drücken Sie gleichzeitig die beiden Verschlüsse rechts und links am Gerät nach innen.
5. Drücken Sie die Taste „Vacuum & Seal“. Die Kontrollleuchte zeigt erst durch rotes und dann orange-farbenes Licht an, dass das Gerät arbeitet. Dann leuchtet die Kontrollleuchte grün auf.
6. Entfernen Sie den Schlauch vom Gerät und dem Vakuuierverschluss.
7. Der Vakuuiervorgang ist abgeschlossen.
8. Wenn Sie den Vorgang unterbrechen möchten, drücken Sie nochmals die Taste „Vacuum & Seal“.

Öffnen der vakuumierten Flaschen

Wenn Sie eine vakuumierte Flasche öffnen möchten, ziehen Sie den Flaschenverschluss einfach aus der Flasche heraus.

REINIGEN UND PFLEGEN

Reinigen des Gerätes



Vor dem Reinigen stets das Gerät ausschalten und den Stecker aus der Steckdose ziehen.

Das Gerät und die Zuleitung dürfen nicht in Wasser oder eine andere Flüssigkeit eingetaucht werden.



Lassen Sie das Gerät abkühlen, bevor Sie es reinigen.

1. Wischen Sie den Vakuuierer mit einem feuchten Tuch und etwas Spülmittel ab
2. Verwenden Sie keine scharfen Scheuermittel, Stahlwolle, metallische Gegenstände, heiße Reinigungsmittel oder Desinfektionsmittel.
3. Entfernen Sie Nahrungsmittelreste am Gerät mit einem feuchten Tuch.
4. Gerät und Anschlussstecker müssen vollkommen trocken sein, bevor das Gerät wieder benutzt werden darf.
5. Bewahren Sie den vollständig getrockneten Vakuuierer an einem trockenen und sicheren Ort auf, um ihn vor Staub, Stoß, Hitze und Feuchtigkeit zu schützen.

Reinigen der Vakuumierbeutel

1. Die Vakuumierbeutel können in warmem Wasser, dem Sie etwas Spülmittel zugeben, gereinigt werden.
2. Die Beutel können Sie auch in der Spülmaschine reinigen. Drehen Sie dazu vorsichtig den betreffenden Beutel auf Links und legen Sie ihn in den oberen Korb der Spülmaschine. Achten Sie darauf, dass alle Flächen des Beutels mit Wasser in Berührung kommen.
3. Verwenden Sie keine scharfen Scheuermittel, Stahlwolle, metallische Gegenstände, heiße Reinigungsmittel oder Desinfektionsmittel.
4. Trocknen Sie die Beutel sorgfältig, bevor Sie diese wieder benutzen.
5. Wir empfehlen, Beutel, in denen rohes Fleisch oder Fisch vakuumverpackt wurde, nicht wieder zu verwenden.
6. Wenn Sie sehr fettige Lebensmittel vakuumiert haben, kann es sein, dass diese Beutel ebenfalls nicht mehr zu verwenden sind.

Reinigen des Vakuumierbehälters

1. Der Vakuumierbehälter kann in warmem Wasser, dem Sie etwas Spülmittel zugeben, gereinigt werden.
2. Den Behälter (ohne Deckel) können Sie auch in der Spülmaschine reinigen. Bitte legen Sie hierbei den Behälter nur in den oberen Korb der Spülmaschine.
3. Verwenden Sie keine scharfen Scheuermittel, Stahlwolle, metallische Gegenstände, heiße Reinigungsmittel oder Desinfektionsmittel.
4. Trocknen Sie den Behälter und den Deckel sorgfältig, bevor Sie diese wieder benutzen.

Reinigen der Flaschenverschlüsse

1. Wischen Sie die Flaschenverschlüsse mit einem feuchten Tuch und etwas Spülmittel ab.
2. Verwenden Sie keine scharfen Scheuermittel, Stahlwolle, metallische Gegenstände, heiße Reinigungsmittel oder Desinfektionsmittel.

FEHLER BEHEBEN

Problem	Lösung
Keine Funktion, wenn Sie eine Taste drücken.	■ Prüfen Sie, ob der Netzstecker richtig eingesteckt ist. ■ Prüfen Sie, ob das Netzkabel beschädigt ist. ■ Prüfen Sie, ob die ausgewählte Steckdose ordnungsgemäß funktioniert, in dem Sie ein anderes Elektrogerät dort anschließen.
Es kann kein Vakuum erzeugt werden.	■ Prüfen Sie, ob der Beutel ein Loch hat. Sie können hierfür zum Beispiel den Beutel so verschweißen, dass noch etwas Luft darin ist. Legen Sie den Beutel dann in Wasser und drücken Sie etwas darauf. Wenn Luftblasen nach oben steigen, hat der Beutel ein Loch. Benutzen Sie bitte einen neuen Beutel. ■ Wenn Sie einen selbst hergestellten Beutel verwenden, prüfen Sie die Schweißnaht des Beutels. Befindet sich eine Falte in der Schweißnaht, verhindert diese, dass die Luft aus dem Beutel gezogen werden kann. Schneiden Sie den Beutel an dieser Stelle ab und verschweißen Sie ihn erneut.
Der Beutel verliert das Vakuum.	■ Prüfen Sie die Schweißnaht des Beutels. Befindet sich eine Falte in der Schweißnaht, kann kein Vakuum erzeugt werden. ■ Öffnen Sie den Beutel und vakuumieren Sie ihn erneut. ■ Reste von Fett, Flüssigkeiten, Krümel usw. im Bereich des Schweißbalkens können dafür sorgen, dass die Luft immer wieder entweicht. Öffnen Sie den Beutel, reinigen Sie den betreffenden Bereich gründlich und vakuumieren Sie den Beutel erneut. ■ Lebensmittel mit scharfen Enden, wie zum Beispiel Knochen, können den Beutel beschädigen. In diesem Fall müssen Sie einen neuen Beutel verwenden. Wenn Sie solche Lebensmittel vakuumverpacken möchten, umwickeln Sie diese zuerst mit etwas Küchenpapier.

Problem	Lösung
Der Beutel kann nicht verschweißt werden.	■ Prüfen Sie, ob der Deckel des Vakuumpierers richtig verschlossen ist. Wenn der Deckel lose ist, vakuumiert das Gerät kontinuierlich und kann so nicht verschweißen. ■ Reste von Fett, Flüssigkeiten, Krümel usw. im Bereich der Schweißnaht können dafür sorgen, dass der Beutel nicht verschweißt werden kann. Öffnen Sie den Beutel, reinigen Sie den betreffenden Bereich gründlich und verschweißen Sie den Beutel erneut.
Im Behälter kann kein Vakuum erzeugt werden.	■ Prüfen Sie, ob der Pfeil auf dem Deckel des Behälters auf „Vakuum“ steht. ■ Stellen Sie sicher, dass der Schlauch richtig angeschlossen ist. ■ Prüfen Sie, ob zwischen Vakuumpiergut und der Oberkante des Behälters mindestens 1 cm Freiraum ist, da sonst kein Vakuum erzeugt werden kann. ■ Stellen Sie sicher, dass der Behälter und der Deckel nicht durch kleine Haarrisse beschädigt sind. Durch feine Risse kann der Behälter undicht werden, und es kann kein Vakuum erzeugt werden. In diesem Fall muss der Behälter ausgetauscht werden.
Der Vakuum-Flaschenverschluss erzeugt kein Vakuum.	■ Stellen Sie sicher, dass der Vakuumflaschenverschluss richtig in der Flasche sitzt. Ist er zu lose, kann Luft in die Flasche strömen und das Vakuum verhindern. ■ Stellen Sie sicher, dass der Flaschenrand und der Verschluss unbeschädigt und frei sind von Fett, Krümeln usw. Verunreinigungen am Verschluss oder der Flasche können ein Vakuum verhindern. ■ Stellen Sie sicher, dass der Schlauch richtig angeschlossen ist.
Das Gerät läuft, aber produziert keine Schweißnaht.	■ Bei zu langer Betriebsdauer kann der Schweißdraht überhitzt sein. In diesem Fall wird der Schweißdraht aus Sicherheitsgründen abgeschaltet. Schalten Sie das Gerät für 2 bis 3 Minuten aus und lassen Sie es etwas abkühlen. Danach kann das Gerät wieder benutzt werden.

ZUBEHÖR

Folgendes Sonderzubehör können Sie direkt bei unserem Kundendienst bestellen:

4801001	Vakuum-Beutel 15 x 25 cm	100 Stück
4801002	Vakuum-Beutel 20 x 30 cm	100 Stück
4801003	Vakuum-Beutel 28 x 40 cm	100 Stück
4801004	Vakuumierfolie 20 x 600 cm	1 Packung mit 2 Rollen
4801005	Vakuumierfolie 28 x 600 cm	1 Packung mit 2 Rollen
4801007	Vakuumbehälter rund, 0,6 Liter Volumen	1 Stück
4801008	Vakuumbehälter quadratisch, 2,4 Liter Volumen	1 Stück



SERVICE-ADRESSEN

DEUTSCHLAND



Mannheimer Straße 4
68766 Hockenheim

Kundendienst
Telefon +49 (0)62 05/94 18-27
Telefax +49 (0)62 05/94 18-22
E-Mail service@unold.de
Internet www.unold.de

Sie möchten innerhalb der Garantiezeit ein Gerät zur Reparatur einsenden? Auf unserer Internetseite www.unold.de/ruecksendung können Sie sich einen Rücksendeschein ausdrucken, um damit das Paket kostenlos bei der Post abzugeben (nur für Einsendungen aus Deutschland und Österreich).

ÖSTERREICH

Reparaturabwicklung, Ersatzteile:
ESC Electronic Service Center GmbH
Molitorgasse 15
A-1110 Wien
Telefon +43 (0)1 971 70 59
Telefax +43 (0)1 971 70 59
E-Mail office@esc-service.at

SCHWEIZ

MENAGROS SA
Route der Servion
CH - 1083 Mezières
Telefon +41 (0)21 903 01-15
Telefax +41 (0)21 903 01-11
E-Mail info@menagros.ch
Internet www.menagros.ch

POLEN

„Quadra-net“ Sp. z o.o.
Skadowa 5
61-888 Poznan Skadowa 5
Internet www.quadra-net.pl

TSCHECHIEN

befree.cz s.r.o.
Škroupova 150
537 01 Chrudim
Telefon +420 464601881
E-Mail obchod@befree.cz

GARANTIEBESTIMMUNGEN

Wir gewähren auf unsere Geräte eine Garantie von 24 Monaten, bei gewerblichem Gebrauch 12 Monate, ab dem Kaufdatum für Schäden, die bei bestimmungsgemäßem Gebrauch nachweislich auf Werksfehler zurückzuführen sind. Innerhalb der Garantiezeit beheben wir Material- und Herstellungsfehler nach unserem Ermessen durch Reparatur oder Umtausch. Unsere Garantieleistungen gelten ausschließlich für in Deutschland und Österreich verkaufte Geräte. Bei anderen Ländern wenden Sie sich bitte an den zuständigen Importeur. Geräte, für die eine Mängelbeseitigung beansprucht wird, senden Sie bitte zusammen mit einer Kopie des maschinell erstellten Kaufbelegs, aus dem das Kaufdatum ersichtlich sein muss, sowie einer Fehlerbeschreibung gut verpackt und freigemacht an unseren Kundendienst. Im Garantiefall werden dem Kunden in Deutschland und Österreich entstandene Versandkosten zurückerstattet. Von der Garantie ausgeschlossen sind Schäden durch Verschleiß, unsachgemäße Handhabung und Nichteinhaltung der Wartungs- und Pflegeanweisungen. Der Garantieanspruch erlischt, wenn Reparaturen oder Eingriffe am Gerät von dritter Stelle vorgenommen werden. Eventuelle Ansprüche des Endverbrauchers gegenüber dem Verkäufer oder Händler werden durch diese Garantie nicht eingeschränkt.

ENTSORGUNG / UMWELTSCHUTZ

Unsere Geräte werden auf hohem Qualitätsniveau für eine lange Nutzungsdauer hergestellt. Regelmäßige Wartung und fachgerechte Reparaturen durch unseren Kundendienst können die Nutzungsdauer des Gerätes verlängern. Wenn ein Gerät defekt und nicht mehr zu reparieren ist, beachten Sie bitte: Dieses Produkt darf nicht zusammen mit dem normalen Hausmüll entsorgt werden. Sie müssen dieses Produkt an einer ausgewiesenen Sammelstelle zum Recycling von elektrischen oder elektronischen Geräten abliefern. Durch das separate Sammeln und Recyceln von Abfallprodukten helfen Sie mit, die natürlichen Ressourcen zu schonen und stellen sicher, dass das Produkt in gesundheits- und umweltverträglicher Weise entsorgt wird.



INFORMATIONEN FÜR DEN FACHHANDEL



Hiermit erklärt die UNOLD AG, dass sich der Vakuumierer 48016 in Übereinstimmung mit den grundlegenden Anforderungen der europäischen Richtlinie für elektromagnetische Verträglichkeit (2004/108/EC) befindet.

Die Übereinstimmung mit den Regularien bezieht sich auf den Tag der Erstellung dieser Erklärung.

Hockenheim, 17.6.2013

UNOLD AG, Mannheimer Straße 4, 68766 Hockenheim

Diese Anleitung kann im Internet unter www.unold.de als pdf-Datei heruntergeladen werden.

INSTRUCTIONS MODEL 48016

TECHNICAL DATA

Power:	110 W, 220–240 V~, 50 Hz	
Dimensions:	Appr. 39 x 16 x 8.5 cm (L x W x H)	
Power cord:	Appr. 150 cm	
Weight:	Appr. 1.57 kg	
Vacuum capacity:	11 liters per minute	
Pump vacuum:	0.711 Bar	
Features:	Hose for creating a vacuum in the container, buttons for creating a vacuum and sealing, power cord storage compartment, multi-color indicator lamp	
Accessories:	1 hose, 10 vacuum bags 20 x 30 cm, 10 vacuum bags 28 x 40 cm, 1 vacuum bottle stopper, instructions	

Equipment features, technology, colours and design are subject to change without notice. Errors and omissions excepted

EXPLANATION OF SYMBOLS



This symbol denotes a possible hazard which could cause injury or damage to the appliance.



This symbol indicates a potential burning hazard. Please be especially careful at all times here.

SAFETY INFORMATION

Please read the following instructions and keep them on hand for later reference.

1. This appliance can be used by children aged from 8 years and above and persons with reduced physical, sensory or mental capabilities or lack of experience and knowledge if they have been given supervision or instruction concerning use of the appliance in a safe way and understand the hazards involved. Children shall not play with the appliance. Cleaning and user maintenance shall not be made by children without supervision.
2. Children of less than 3 years should be kept away unless continuously supervised.
3. Children aged from 3 years and less than 8 years shall only switch on/off the appliance provided that it has been placed or installed in its intended normal operating position and they have been given supervision or instruction concerning use of the appliance in a safe way

- and understand the hazards involved. Children aged from 3 years and less than 8 years shall not plug in, regulate and clean the appliance or perform user maintenance.
4. Children should be supervised in order to ensure that they do not play with the appliance.
 5. Keep the appliance out of the reach of children.
 6. Connect appliance only to an AC power supply with voltage corresponding to the voltage on the rating plate.
 7. Do not operate this appliance with an external timer or remote control system.
 8. Never immerse the appliance in water or other liquids.
 9. Do not clean the appliance in a dishwasher.
 10. The vacuum packing machine should never come into contact with water or other liquids. In case this ever happens, all parts must be completely dry before operating the appliance again.
 11. This appliance is intended for domestic and similar use such as:
 12. staff kitchen areas in shops, offices and other working environments;
 - agricultural enterprises;
 - by clients in hotels, motels and other accommodation facilities;
 - bed and breakfast accommodations and holiday homes.
 13. Never touch the appliance or power cord with wet hands.
 14. For safety reasons, never place the appliance on hot surfaces, a metal tray or a wet surface. Do not place the appliance or power cord near open flames during operation.
 15. Always use the vacuum packing machine on a level, uncluttered surface.
 16. Make sure that the power cord does not hang over the edge of the countertop or table, since this can cause accidents, for example if small children pull on the cord.
 17. Keep the films and bags out of the reach of children so that they do not place them over their heads - danger of suffocation!
 18. The sealing gasket becomes hot during operation of the appliance. Therefore, do not touch the seal, since otherwise there is a danger of being burned.
 19. Do not operate or store the vacuum packing machine outdoors.
 20. Do not use the appliance with accessories of other manufacturers or brands, in order to prevent damage.
 21. Unplug the appliance from the power supply after use and prior to cleaning. Never leave the appliance unattended when it is plugged in to the power supply.

22. Clean the appliance after every use (see chapter on Cleaning and Care).
23. Check the appliance, the plug and the power cord regularly for wear or damage. In case of damage to the

power cord or other parts, please send the appliance for inspection and repair to our after sales service. Unauthorized repairs can result in serious risks to the user and void the warranty.



Never open the housing of the appliance. This can result in electric shock.



The sealing gasket becomes hot during operation of the appliance. Therefore, do not touch the seal, since otherwise there is a danger of being burned.

The manufacturer will not be liable in the event of improper or incorrect use or if repairs are carried out by unauthorized third parties.

GENERAL INFORMATION AND TIPS ON VACUUM PACKING

Vacuum packing can be used to keep vegetables, meat, etc. longer. Vacuum packed food does not take on odors and it is well protected against bacteria, mold, etc.

Vacuum packing can also be used to preserve tea or dried foods purchased on sale, for example.

Please use only bags and films that are suitable for vacuum packing, or use the container (available separately). Other bags can melt as a result of high temperatures and damage the appliance! Other containers could be destroyed by the high pressure, resulting in injury.

Our vacuum bags and films are made of a special patented five-ply plastic. This material is ideal for preserving foods.

The bags included with your vacuum packing machine are washable and can be reused; you can even wash the bags in the dishwasher. For detailed information, please refer to the chapter "Cleaning and care".

If you need foods more frequently, we recommend using the container. But it can also be used to keep lettuce fresh longer (in this case, place a paper towel in the container before putting in the lettuce and vacuum packing).

The bags are ideal for vacuum packing meat or fish; complete meals can also be packaged in portions so that they keep longer.

Please note that if the food to be vacuum packed is moist, it should be partially frozen first, since otherwise the liquid can run out during vacuum packing, which would prevent a vacuum from forming.

Also, make sure that no liquid, fat, etc. is in the vicinity of the bag's seal, since this will also prevent a vacuum from forming.

By the way, you can vacuum seal other things than just food. Old photographs, stamps, documents or silverware can be vacuum packed to protect it from damaging effects of the environment.

Bags or containers with vacuum packed food can be heated directly in hot water or the microwave. In this case, punch a small hole in the bag so that the pressure can escape. To heat foods in the container, the lid first has to be opened briefly. We recommend that you do not reuse bags that have been used for heating foods.

Meat, for example sauerbraten, can be marinated much more quickly in the vacuum container, since the effect of the vacuum causes the marinade to penetrate the meat more quickly and more thoroughly.

Please note, however, that vacuum packed foods also have to be stored properly. Perishable goods, for example, have to be cooled even if they are vacuum packed.

Please do not vacuum pack garlic or mushrooms. Vacuum packing of these foods causes a chemical reaction, which can result in spoilage.

PREPARING THE APPLIANCE FOR OPERATION

1. Remove all packaging material and any transport safety devices.
2. Clean all components with a damp cloth, as described in the chapter "Cleaning and care".
3. Place the appliance on a suitable level surface.
4. Make sure that there is enough space in front of the appliance for the bag to be vacuum packed.
5. Connect the appliance via the power cord to the power supply (AC, 220–240 V~, 50 Hz). The indicator lamp lights up green, indicating that the appliance is ready for operation.

VACUUM PACKING IN BAGS

1. Prepare the appliance as described in the section "Preparing the appliance for operation".
2. Open the cover of the appliance. Check to make sure the seal is inserted properly. If there are any foreign objects such as crumbs on the seal, they have to be removed, since otherwise no vacuum can be created.

3. Fill the bag with the food to be vacuumed. For optimal results, the bag should not be too full. Leave about 8 cm between the contents and the edge of the bag.
4. Place the open end of the bag in the middle of the vacuum packing chamber.
5. Close the cover and press the two catches on the right and left of the appliance inward at the same time.
6. Press the button "Vacuum & Seal". The indicator lamp lights up red to indicate that vacuum packing is in progress.
7. When the optimal vacuum result has been achieved, the bag is sealed: the indicator lamp shows this by lighting orange.
8. The appliance starts with sealing, the vacuum pump no longer works.
9. When the process is completed, the indicator lamp lights green and the two catches on the appliance open automatically.
10. Now open the lid and remove the bag.
11. The vacuum packing process is completed and the food in the bag is vacuum sealed.
12. If you only wish to seal the bag without a vacuum, just press the button "Seal Now".
13. If you wish to interrupt the vacuum packing process, press the button "Vacuum & Seal" again.
14. Always check whether the vacuum result meets your requirements and ensure that the sealing strip is complete and flawless.

VACUUM PACKING WITH FILM FROM THE ROLL

1. Prepare the appliance as described in the section "Preparing the appliance for operation".
2. Open the cover of the appliance. Check to make sure the seal is inserted properly. If there are any foreign objects such as crumbs on the seal, they have to be removed, since otherwise no vacuum can be created.
3. Cut the required amount of film from the roll. Caution: Add at least 7.5 cm for vacuum packing. If you wish to reuse the bag, you have to add even more: allow 2.5 cm for each vacuum packing process.
4. Place one open end of the film over the sealing gasket. You do not have to insert this end of the bag into the vacuum packing chamber, since the bag first has only to be sealed, without creating a vacuum.
5. Close the cover and press the two catches on the right and left of the appliance inward at the same time.
6. Press the button „Seal Now“. The indicator lamp lights up orange to indicate that the appliance is sealing. The vacuum pump is still off.

7. After a short time the indicator lamp lights up red, the appliance works for another approx. 2 seconds.
8. Once the process is completed, the cover of the appliance opens slightly and the indicator lamp lights green.
9. Open the lid and remove the bag.
10. Now you can start vacuum packing, as described.
11. If you wish to interrupt the vacuum packing process, press the button "Vacuum & Seal".

VACUUM PACKING IN THE CONTAINER

Please use only containers that are suitable for vacuum packing.

If you wish to vacuum pack liquids in the container, cool them in the refrigerator first. If you wish to vacuum pack ground or granulated foods in the container, please place a paper towel on top of the food before closing the lid and starting the vacuum packing process.

1. Prepare the appliance as described in the section "Preparing the appliance for operation".
2. Place the food to be vacuum packed in the container. Leave a space of at least 1 cm between the contents and the top edge of the container.
3. The lids of the vacuum container are labeled "Öffnen" (Open), "Vakuum" (Vacuum) and "Verriegeln" (Lock). Turn the button on the lid of the container so that the arrow points to the "Vakuum" position and close the container with this lid.
4. Insert one end of the hose included with your vacuum packing machine into the connection on the appliance and the other end into the valve on the lid of the vacuum container.
5. Close the cover of the vacuum packing machine and press the two catches on the right and left of the appliance inward at the same time.
6. Press the button "Vacuum & Seal". The indicator lamp lights up red and then orange to indicate that the appliance is in operation. Then the indicator lamp lights up green. Now turn the button on the lid of the container so that the arrow points to "Öffnen"; the vacuum packing process is completed.
7. Remove the hose from the appliance and from the container.
8. The vacuum packing process is completed and the food in the container is vacuum packed.
9. If you wish to interrupt the process, press the button "Vacuum & Seal" again.

Opening the vacuum packed container

When you wish to open a vacuum packed container, please turn the button on the lid of the container so that the arrow points to “Öffnen”. Then you can easily open the lid.

VACUUM PACKING IN BOTTLES

The vacuum bottle stopper included with your vacuum packing machine can be used on wine or oil bottles, for example, so that you can easily preserve the aroma and freshness of any liquid.

Caution: Do not use the vacuum packing bottle stoppers for very thin glass bottles, for crystal, plastic or aluminum bottles or for damaged bottles.

Please do not vacuum pack any carbonated liquids. These liquids have to be preserved under pressure. Vacuum packing causes them to lose the carbonation.

1. Prepare the appliance as described in the section “Preparing the appliance for operation”.
2. Insert the bottle stopper into the opening in the bottle. There must be at least 2.5 cm of air between the liquid in the bottle and the lower edge of the vacuum packing bottle stopper.
3. Insert one end of the hose including with your vacuum packing machine into the connection on the appliance and the other end into the hole in the vacuum packing bottle stopper.
4. Close the cover of the vacuum packing machine and press the two catches on the right and left of the appliance inward at the same time.
5. Press the button “Vacuum & Seal”. The indicator lamp lights up red and then orange to indicate that the appliance is in operation. Then the indicator lamp lights up green.
6. Remove the hose from the appliance and from the vacuum packing bottle stopper.
7. The vacuum packing process is now completed.
8. If you wish to interrupt the process, press the button “Vacuum & Seal” again.

Opening the vacuum packed bottles

If you wish to open a vacuum packed bottle, simply pull the stopper out of the bottle.

CLEANING AND CARE

Cleaning the appliance



Before cleaning, always turn off the appliance and unplug it from the power supply.



Do not immerse the appliance and power cord in water or other liquids.

Allow the appliance to cool before cleaning it.

1. Wipe off the vacuum packing machine with a damp cloth. Do not use any abrasive scouring agents, steel wool, metal objects,

hot cleaning agents or disinfectants.

2. Remove any food residue on the appliance using a damp cloth.
3. The appliance and power plug must be completely dry before the appliance can be operated again.
4. When completely dry, store the vacuum packing machine in a dry, safe place so that it is protected from dust, shocks, heat and moisture.

Cleaning the vacuum packing bags

1. The vacuum packing bags can be cleaned in warm water with a little dishwashing detergent added.
2. The bags can also be washed in the dishwasher. To do so, carefully turn the bag inside out and place it in the top basket of
3. the dishwasher. Make sure that all surfaces of the bag come into

contact with water. Dry the bags carefully before reusing them.

4. We recommend that you do not reuse bags in which raw meat or fish has been vacuum packed.
5. If you have vacuum packed foods with a high fat content, it is possible that the bags likewise cannot be reused.

Cleaning the vacuum packing container

1. The vacuum packing container can be cleaned in warm water with a little dishwashing detergent added.
2. The container (without the lid) can also be washed in the dish-

washer. Please place the basket only in the top basket of the dishwasher.

3. Dry the container and the lid carefully before reusing them.

TROUBLESHOOTING

Problem	Solution
No function when a button is pressed.	■ Check to make sure that the appliance is correctly plugged into the power supply. ■ Check for damage to the power cord. ■ Check to make sure that the power outlet you are using functions properly by plugging another appliance into it.
No vacuum can be created.	■ Check for holes in the bag. To do so, you can seal the bag so that there is still some air in it. Place the bag in water and press down on it somewhat. If air bubbles rise from the bag, there is a hole in it. Please use a new bag. ■ If you are using a bag you have made yourself, check the sealing strip of the bag. If there is a crease in the sealing strip, this prevents air from being drawn from the bag. Cut the bag off at this point and seal it again.
The bag loses the vacuum.	■ Check the sealing strip of the bag. If there is a crease in the sealing strip, no vacuum can be created. Open the bag and vacuum pack it again. ■ Remnants of fat, liquids, crumbs, etc. in the vicinity of the sealing bar can cause the air to escape. Open the bag, clean the affected area thoroughly and vacuum pack it again. ■ Foods with sharp edges, such as bones, can damage the bag. In this case, you will have to use a new bag. If you wish to vacuum pack such foods, first wrap them in a paper towel.

Problem	Solution
The bag cannot be sealed.	■ Check to make sure that the cover of the vacuum packing machine is properly closed. If the cover is loose, the appliance will continually create a vacuum and cannot seal the bag or container. ■ Remnants of fat, liquids, crumbs, etc. in the vicinity of the sealing strip can keep the bag from sealing. Open the bag, clean the affected area thoroughly and seal it again.
No vacuum can be created in the container.	■ Check to make sure that the arrow on the lid of the container is set to "Vacuum". ■ Make sure that the hose is correctly connected. ■ Check to make sure that there is at least 1 cm of space between the contents and the top edge of the container, since otherwise no vacuum can be created. ■ Make sure that the container and the lid are not damaged by hairline cracks. Hairline cracks can cause the container to leak, and no vacuum can be created. In this case, the container has to be replaced.
The vacuum bottle stopper does not create a vacuum.	■ Make sure that the vacuum bottle stopper is properly inserted in the bottle. If it is too loose, air can enter the bottle, preventing a vacuum from forming. ■ Make sure that the edge of the bottle and the bottle stopper are undamaged and free of fat, crumbs, etc. Impurities on the bottle stopper or the bottle can prevent a vacuum from forming. ■ Make sure that the hose is correctly connected.
The appliance is working but can not seal the bag.	■ When the appliance is working time too long, the heating thread is overheated. In order to ensure the machine safety and the sealing performance, the heating thread is stopped by the temperature controller. In this case please stop the appliance working for about two minutes; the heating thread will cool down. Then restart the appliance.

GUARANTEE CONDITIONS

We grant a 24 months guarantee, and in case of commercial use a 12 months guarantee, starting from the date of purchase for any damage demonstrably due to manufacturing defects and when the appliance has been used according to its intended use. Within the warranty period we will remedy defective materials or workmanship through repair or replacement, at our option. Our warranty terms apply only to appliances sold in Germany and Austria. For other countries, please contact the responsible importer. In the event of a claim for remedy of defects, please send the appliance to our after sales service, properly packaged and postage paid, together with a copy of the automatically generated sales receipt, which must show the date of purchase, and a description of the defect. If the defect is covered by the warranty, the customer will be reimbursed for the shipping costs only in Germany and Austria. The warranty does not cover damage from normal wear, improper handling and failure to comply with the maintenance and care instructions. The warranty is void if repairs or modifications are made to the appliance by third parties. Any claims of the end consumer vis-à-vis the retailer are not limited by this warranty.

WASTE DISPOSAL / ENVIRONMENTAL PROTECTION

Our appliances are produced on a high quality level for a long lifetime. Regular maintenance and expert repairs by our after-sales service can extend the useful life of the appliance. If an appliance is defective and repair is not possible we ask you to follow the following instructions for disposal.

Do not dispose this appliance together with your standard household waste. Please bring this product to an approved collection point for recycling of electric and electronic products.

By separate collection and disposal of waste products you help to protect natural resources and ensure, that the product is disposed in an adequate way to protect health and environment.



ACCESSORIES

The following accessories can be ordered directly from our after sales service.

4801001	Vacuum bag 15 x 25 cm	Qty 100
4801002	Vacuum bag 20 x 30 cm	Qty 100
4801003	Vacuum bag 28 x 40 cm	Qty 100k
4801004	Vacuum film 20 x 600 cm	1 package with 2 rolls
4801005	Vacuum film 28 x 600 cm	1 package with 2 rolls
4801007	Vacuum container, round, 0.6 liter volume	Qty 1
4801008	Vacuum container, square, 2.4 liter volume	Qty 1



NOTICE D'UTILISATION MODÈLE 48016

DONNÉES TECHNIQUES

Puissance :	110 W, 220–240 V~, 50 Hz	
Dimensions :	Env. 39 x 16 x 8,5 cm (L x l x h)	
Câble d'alimentation :	Env. 150 cm	
Poids :	Env. 1,57 kg	
Puissance d'évacuation :	11 litres par minute	
Dépression de la pompe :	0,711 bar	
Équipement :	Flexible pour la mise sous vide dans le récipient, touches pour la mise sous vide et le soudage, compartiment de rangement du câble, témoin lumineux multicolore	
Accessoires :	1 flexible, 10 sachets 20 x 30 cm, 10 sachets 28 x 40 cm, 1 bouchon sous vide, notice d'utilisation	

Modifications et erreurs des caractéristiques de l'équipement, de la technique, des couleurs et du design réservées

EXPLICATION DES SYMBOLES



Ce symbole indique les dangers susceptibles de provoquer des blessures ou des endommagements de l'appareil.



Ce symbole indique le risque d'être brûlé. Soyez prudent en utilisant l'appareil.

CONSIGNES DE SÉCURITÉ

Veillez lire les instructions suivantes et les conserver.

1. L'appareil peut être utilisé par des enfants en dessous de 8 ans et des personnes aux capacités physiques, sensorielles ou mentales réduites ou manquant d'expérience et/ou de connaissances s'ils sont surveillés ou instruits au niveau de l'utilisation sûre de l'appareil et ont compris les dangers qui en résultent. L'appareil n'est pas un jouet. Le nettoyage et l'entretien de l'appareil peuvent être réalisés par des enfants uniquement sous surveillance.
2. Les enfants en dessous de 3 ans doivent être tenus éloignés de l'appareil ou surveiller en permanence.
3. Les enfants entre 3 et 8 ans doivent allumer et éteindre l'appareil uniquement s'il se trouve dans la position d'utilisation prévue normalement, qu'ils sont surveillés ou qu'ils ont été instruits au niveau de l'utilisation sûre et ont compris les dangers qui en résultent. Il est interdit aux enfants entre 3 et 8 ans de

raccorder l'appareil, de le commander, de le nettoyer ou de l'entretenir.

4. Les enfants doivent être surveillés afin de s'assurer qu'ils ne jouent pas avec l'appareil.
5. Conserver l'appareil hors de portée des enfants.
6. Raccorder exclusivement l'appareil au courant alternatif à la tension se conformant au panneau signalétique.
7. Cet appareil ne doit pas être utilisé avec un minuteur externe ou un système de commande à distance.
8. Ne plongez en aucun cas l'appareil dans de l'eau ou un autre liquide.
9. L'appareil ne doit pas être lavé au lave-vaisselle.
10. L'emballeuse sous vide ne doit pas entrer en contact avec de l'eau ou d'autres liquides. Si cela devait se produire, toutes les pièces doivent sécher intégralement avant de renouveler l'utilisation.
11. L'appareil est exclusivement destiné à un usage domestique ou similaire comme par ex. :
 - espaces thé et café (boutiques), coins cuisine (bureaux et autres lieux de travail),
 - exploitations agricoles,
 - mis à la disposition des clients séjournant dans un

hôtel, motel ou autre type d'hébergement,

- dans des chambres d'hôtes ou maisons de vacances.
12. Ne jamais manipuler l'appareil et/ou le câble d'alimentation avec les mains humides.
 13. Pour des raisons de sécurité, l'appareil ne doit jamais être placé sur des surfaces chaudes, une tablette métallique ou un support humide. L'appareil ou le câble ne doivent pas être utilisés à proximité de flammes.
 14. Utilisez toujours l'emballeuse sous vide sur une surface dégagée et plane.
 15. Veillez à ce que le câble ne pende pas par-dessus le bord du plan de travail, cela pouvant provoquer des accidents si un enfant tire dessus, par exemple.
 16. Maintenir le film et les sachets hors de portée des enfants, afin qu'ils ne puissent pas mettre les sachets sur leur tête – Danger d'asphyxie !
 17. Le joint de soudage chauffe lors du fonctionnement de l'appareil. Ne touchez donc pas le joint, car un risque de brûlure existe.
 18. L'emballeuse sous vide ne doit pas être utilisée ou stockée à l'air libre.
 19. L'appareil ne doit pas être utilisé avec des accessoires

d'autres fabricants ou marques, afin d'éviter des détériorations.

20. Débrancher l'appareil du secteur après utilisation et avant le nettoyage. Ne jamais laisser l'appareil sans surveillance lorsque la prise est branchée.
21. Nettoyez l'appareil après chaque utilisation (Chapitre Nettoyage et Entretien).
22. Vérifier régulièrement l'usure et la détérioration de

l'appareil, de la prise et du câble. En cas de détérioration du câble d'alimentation ou d'autres pièces, veuillez envoyer votre appareil pour contrôle et/ réparation à notre service clientèle.

23. Toute réparation irrégulière peut provoquer d'importants dangers pour l'utilisateur et entraîner l'exclusion de la garantie.



N'ouvrez en aucun cas la coque de l'appareil. Risque d'électrocution

Le fabricant n'est nullement responsable en cas d'utilisation irrégulière ou non conforme, ou suite à l'exécution de réparations par des tiers non autorisés.

REMARQUES GÉNÉRALES

L'emballage sous vide permet de conserver plus longtemps des légumes, de la viande, etc. Les aliments n'absorbent aucune odeur extérieure et, de plus, ils sont bien protégés des bactéries, des moisissures, etc. De cette manière, vous pouvez également stocker plus longtemps du thé ou des aliments secs, entre autres, et ainsi, par exemple, profiter des offres spéciales.

Veuillez utiliser exclusivement des sachets et du film adaptés, ainsi que le récipient (disponible séparément) pour sous vide. D'autres sachets pourraient fondre en raison des températures élevées et détériorer l'appareil ! La pression utilisée pourrait détruire un autre récipient et, de ce fait, provoquer des lésions.

Les sachets et le film sont fabriqués à partir d'un plastique spécial et breveté à cinq couches. Ce matériau est idéal pour la conservation d'aliments.

Les sachets fournis sont lavables et réutilisables ; vous pouvez même laver les sachets au lave-vaisselle. Vous trouverez des informations détaillées au chapitre « Nettoyage et Entretien ».

Si vous avez besoin des aliments plus souvent, nous vous recommandons la mise sous vide dans le récipient. Il est également possible de conserver de la salade, par exemple, fraîche plus longtemps (pour cela, placer un morceau de film alimentaire dans le récipient avant de le remplir de salade et d'effectuer la mise sous vide).

Les sachets conviennent parfaitement à l'emballage sous vide de viande ou de poisson, mais également de repas cuisinés en portions pour une conservation plus longue.

Veillez congeler brièvement les produits humides au préalable, sans quoi le liquide pourrait s'échapper durant le processus de mise sous vide et, de ce fait, aucun vide ne pourrait se former. En outre, aucun liquide, aucune graisse ou substance similaire ne doit se trouver dans la zone de soudage du sachet, sans quoi la mise sous vide ne serait pas possible non plus.

Du reste, l'emballage sous vide n'est pas exclusivement réservé aux aliments. Il est également possible de mettre sous vide d'anciennes photographies, des timbres-poste, des documents ou des couverts en argent, et ainsi de les protéger des influences néfastes de l'environnement.

Pour le réchauffage, vous pouvez placer le récipient ou les sachets contenant les aliments sous vide directement dans de l'eau chaude ou dans le micro-ondes. Pour cela, veillez à percer un petit trou dans le sachet au préalable afin que la pression puisse s'évacuer. Pour le récipient, le couvercle doit être ouvert brièvement au préalable. Nous vous recommandons de ne pas réutiliser les sachets ayant été utilisés pour le réchauffage des aliments.

Il est possible de mariner de la viande, comme par exemple du bœuf braisé, plus rapidement dans le récipient sous vide, la marinade pénétrant plus vite et plus profondément dans la viande grâce au vide.

Toutefois, vous devez principalement veiller à ce que les aliments mis sous vide soient rapidement stockés de façon adaptée. Les denrées périssables, par exemple, doivent malgré tout être réfrigérées.

Ne jamais mettre sous vide de l'ail et des champignons. Une réaction chimique se produit lors de la mise sous vide de ces aliments, laquelle peut rendre ces aliments nocifs.

MISE EN SERVICE

1. Retirez tous les matériaux d'emballage et le cas échéant les sécurités pour le transport.
2. Nettoyer toutes les pièces à l'aide d'un chiffon humide, comme décrit dans le chapitre «Nettoyage et Entretien».
3. Poser l'appareil sur une surface de travail appropriée et plane.
4. Veiller à disposer d'un espace suffisant devant l'appareil afin de pouvoir placer les sachets adaptés pour la mise sous vide devant la machine.
5. Raccorder l'appareil au réseau électrique à l'aide du câble d'alimentation (courant alternatif, 220–240 V~, 50 Hz). Le témoin lumineux s'allume vert pour indiquer que l'appareil est prêt à l'utilisation.

MISE SOUS VIDE DANS LES SACHETS

1. Préparer l'appareil comme décrit au chapitre « Mise en service ».
2. Ouvrir le couvercle de l'appareil. Vérifier si le joint est correctement posé. En cas de présence de corps étrangers sur le joint, par exemple des miettes, ceux-ci doivent être retirés, sans quoi aucun vide ne pourra être généré.
3. Remplir un sachet avec les denrées à mettre sous vide. Pour obtenir un résultat optimal, ne pas trop remplir le sachet. Laisser

environ 8 cm entre le contenu du sachet et l'ouverture du sachet.

4. Placer l'extrémité ouverte du sachet au milieu de la chambre de vide.
5. Fermer le couvercle et pousser simultanément vers l'intérieur les deux bouchons situés à droite et à gauche de l'appareil.
6. Appuyer sur la touche « Vacuum & Seal » (Vide & soudage). Le témoin lumineux indique par une lumière rouge que le processus de mise sous vide est en cours.
7. Le sachet est scellé dès l'obtention d'une mise sous vide optimale : le témoin lumineux l'indique par une lumière orange.
8. L'appareil commence le scellement, la pompe de mise sous vide n'est alors plus active.

9. Lorsque l'opération est terminée, le témoin lumineux passe au vert et les deux bouchons de l'appareil s'ouvrent automatiquement.
10. Ouvrir alors le couvercle et retirer le sachet.
11. Le processus de mise sous vide est terminé, les aliments sont emballés sous vide dans le sachet.
12. Si vous souhaitez souder le sachet sans le mettre sous vide, placer le bord du sachet entre le joint en caoutchouc (4) et le joint de soudage (2). Puis appuyer sur la touche « Seal Now »
13. Toujours vérifier si le résultat de la mise sous vide correspond à ce que l'on désire et s'assurer que la soudure est complète et parfaite.

MISE SOUS VIDE AVEC DU FILM DU ROULEAU

1. Préparer l'appareil comme décrit au chapitre « Mise en service ».
2. Ouvrir le couvercle de l'appareil. Vérifier si le joint est correctement posé. En cas de présence de corps étrangers sur le joint, par exemple des miettes, ceux-ci doivent être retirés, sans quoi aucun vide ne pourra être généré.
3. Découper la quantité de film nécessaire sur le rouleau. Attention : il faut compter au moins 7,5 cm supplémentaires nécessaires pour la mise sous vide. Si l'on souhaite réutiliser le sachet, inclure davantage de marge en conséquence, soit 2,5 cm par opération de mise sous vide.
4. Placer une extrémité ouverte du film sur le joint de soudage. Il n'est pas nécessaire de placer cette extrémité du sachet dans la chambre de vide car le sachet est seulement scellé dans un premier temps, sans création de vide.
5. Fermer le couvercle et pousser simultanément vers l'intérieur les deux bouchons situés à droite et à gauche de l'appareil.
6. Appuyer sur la touche « Seal Now ». Le témoin lumineux indique par une lumière orange que l'appareil effectue le soudage, la pompe de mise sous vide n'étant cependant pas active.
7. Le témoin lumineux passe au rouge après quelques instants, l'appareil travaille encore 2 secondes environ.
8. Lorsque l'opération est terminée, le couvercle de l'appareil s'ouvre légèrement et le témoin lumineux passe au vert.
9. Ouvrir le couvercle et retirer le sachet.
10. On peut alors commencer la mise sous vide comme décrit.
11. Si l'on souhaite interrompre le processus, appuyer sur la touche « Vacuum & Seal ».

MISE SOUS VIDE DANS LE RÉCIPIENT

Pour la mise sous vide, veuillez utiliser exclusivement le récipient approprié. Si vous souhaitez mettre des liquides sous vide dans le récipient, réfrigérez-les au préalable dans le réfrigérateur. Si vous souhaitez mettre sous vide des aliments moulus ou en grains, veuillez placer un morceau d'essuie-tout sur l'aliment avant de fermer le couvercle, puis commencer la mise sous vide.

1. Préparer l'appareil comme décrit au chapitre «Mise en service».
2. Placer les denrées à mettre sous vide dans le récipient. Pour cela, laisser un espace d'1 cm au moins entre les denrées et le bord supérieur du récipient.
3. Le couvercle du récipient comporte les inscriptions „Öffnen“ (Ouvrir), „Vakuum“ (Vide) et „Verriegeln“ (Verrouiller). Tourner le bouton situé sur le couvercle du récipient de manière à ce que la flèche soit placée sur la position „Vakuum“ puis fermer le récipient avec ce couvercle.
4. Insérer une extrémité du flexible fourni dans le branchement situé sur l'emballuse et l'autre extrémité dans le clapet du couvercle du récipient.
5. Fermer le couvercle de l'emballuse sous vide et pousser simultanément les deux bouchons à droite et à gauche de l'appareil vers l'intérieur.
6. Appuyer sur la touche „Vacuum & Seal“. Le témoin lumineux indique, tout d'abord par une lumière rouge puis par une lumière orange, que l'appareil travaille. Le témoin lumineux devient ensuite vert. Maintenant, tourner le bouton situé sur le couvercle du récipient de manière à ce que la flèche soit placée sur la position „Verriegeln“ ; à présent, le processus de mise sous vide va se terminer.
7. Retirer le flexible de l'appareil et du récipient.
8. Le processus de mise sous vide est terminé, les aliments sont emballés sous vide dans le récipient.
9. Si vous souhaitez interrompre le processus, appuyer une nouvelle fois sur la touche „Vacuum & Seal“.

Ouverture du récipient sous vide

Lorsque vous souhaitez ouvrir un récipient sous vide, tournez le bouton situé sur le couvercle du récipient de manière à ce que la flèche soit placée sur la position „Öffnen“. Vous pouvez ainsi ouvrir le couvercle sans difficulté.

MISE SOUS VIDE DE BOUTEILLES

Le bouchon sous vide fournis peuvent être utilisés, par exemple, sur des bouteilles de vin ou d'huile. Ainsi, vous pouvez conserver sans difficulté l'arôme et la fraîcheur du liquide concerné.

Attention: Les bouchons de bouteille pour la mise sous vide ne doivent pas être utilisés sur des bouteilles de gaz très fines, des bouteilles en cristal, en plastique ou en aluminium, ou encore sur des bouteilles endommagées.

Ne mettre sous vide aucun liquide contenant du gaz carbonique. Ces liquides doivent être sous pression pour pouvoir être conservés. Lors de la mise sous vide, vous éliminez ce gaz carbonique.

1. Préparer l'appareil comme décrit au chapitre «Mise en service».
2. Insérer le bouchon dans l'ouverture de la bouteille. Laisser au moins 2,5 cm d'air entre le liquide dans la bouteille et le bord inférieur du bouchon.
3. Insérer une extrémité du flexible fourni dans le branchement situé sur l'emballeuse et l'autre extrémité dans le trou situé sur le bouchon sous vide.
4. Fermer le couvercle de l'emballeuse sous vide et pousser simultanément les deux bouchons à droite et à gauche de l'appareil vers l'intérieur.
5. Appuyer sur la touche „Vacuum & Seal“. Le témoin lumineux indique, tout d'abord par une lumière rouge puis par une lumière orange, que l'appareil travaille. Le témoin lumineux devient ensuite vert.
6. Retirer le flexible de l'appareil et du bouchon.
7. Le processus de mise sous vide est terminé.
8. Si vous souhaitez interrompre le processus, appuyer une nouvelle fois sur la touche „Vacuum & Seal“.

Ouverture des bouteilles sous vide

Lorsque vous souhaitez ouvrir une bouteille sous vide, retirez simplement le bouchon de la bouteille.

NETTOYAGE ET ENTRETIEN

Nettoyage de l'appareil



Avant le nettoyage, éteindre systématiquement l'appareil et débrancher la prise.



L'appareil et le câble ne doivent pas être immergés dans l'eau ou un autre liquide.

Laisser l'appareil refroidir avant de le nettoyer.

1. Essuyer l'emballeuse sous vide avec un torchon humide et un produit de nettoyage quelconque. N'utiliser aucun abrasif puissant, pas de laine de verre, d'objets
2. métalliques, pas de détergent chaud ou de désinfectant.
3. Retirer les restes d'aliments présents sur l'appareil à l'aide d'un chiffon humide.
4. L'appareil et la prise doivent être intégralement secs avant de pouvoir réutiliser l'appareil.
5. Conserver l'emballeuse sous vide totalement sèche dans un endroit sec et sûr, à l'abri de la poussière, des chocs, de la chaleur et de l'humidité.

Nettoyage des sachets sous vide

1. Les sachets sous vide peuvent être nettoyés dans de l'eau chaude, à laquelle vous pouvez ajouter un produit de nettoyage quelconque.
2. Vous pouvez également nettoyer les sachets dans le lave-vaisselle. Pour cela, coucher avec précaution le sachet sur la gauche et le placer dans le panier supérieur du lave-vaisselle.
3. Veillez pour cela à ce que toutes les surfaces du sachet puissent être en contact avec l'eau.
4. Sécher minutieusement les sachets avant de les réutiliser.

5. Nous recommandons de ne pas réutiliser les sachets dans lesquels de la viande rouge ou du poisson a été mis sous vide.
6. Lorsque vous avez mis sous vide des aliments très gras, il peut arriver que ces sachets ne soient pas non plus réutilisables.

Nettoyage du récipient sous vide

1. Le récipient sous vide peut être nettoyé dans de l'eau chaude, à laquelle vous pouvez ajouter un produit de nettoyage quelconque.
2. Vous pouvez également nettoyer le récipient (sans son couvercle) dans le lave-vaisselle.
3. Pour cela, placer le récipient exclusivement dans le panier supérieur du lave-vaisselle.
4. Sécher minutieusement le récipient et son couvercle avant de les réutiliser.

DÉPANNAGE

Problème	Solution
Aucun effet lorsque vous appuyez sur une touche.	■ Vérifier si la prise est bien branchée. ■ Vérifier si le câble d'alimentation est endommagé. ■ Vérifier si la prise choisie fonctionne correctement en y branchant un autre appareil électrique.
Aucun vide ne peut être généré.	■ Vérifier si le sachet est percé. Pour ce faire, vous pouvez par exemple souder le sachet de manière à ce que de l'air se trouve à l'intérieur. Placer ensuite le sachet dans l'eau et appuyer dessus. Si des bulles d'air remontent à la surface, le sachet est percé. Dans ce cas, utiliser un autre sachet. ■ Si vous utilisez un sachet fabriqué par vos soins, vérifiez la soudure du sachet. Si un pli se trouve dans le cordon de soudage, celui-ci empêche l'air d'être extrait du sachet. Couper le sachet à cet endroit et le souder de nouveau.
Le sachet ne reste pas sous vide.	■ Vérifier le cordon de soudure du sachet. Si un pli s'y trouve, aucun vide ne peut être généré. ■ Ouvrir le sachet et le mettre sous vide une nouvelle fois. ■ Des restes de graisse, de liquides, de miettes, etc. dans la zone du cordon de soudage peuvent contribuer à ce que l'air s'échappe en permanence. Ouvrir le sachet, nettoyer à fond la zone concernée et mettre le sachet sous vide une nouvelle fois. ■ Les aliments aux bords acérés, comme par exemple des os, peuvent endommager le sachet. Dans ce cas, utiliser un nouveau sachet. Lorsque vous souhaitez mettre sous vide de tels aliments, commencez par les emballer dans de l'essuie-tout.

Problème	Solution
Impossible de souder le sachet.	■ Vérifier si le couvercle de l'emballuse sous vide est correctement fermé. ■ Si le couvercle bouge, l'appareil met sous vide en continu et ne peut donc pas souder. ■ Des restes de graisse, de liquides, de miettes, etc. dans la zone du cordon de soudage peuvent contribuer à empêcher le soudage. Ouvrir le sachet, nettoyer à fond la zone concernée et souder le sachet une nouvelle fois.
Aucun vide ne peut être généré dans le récipient.	■ Vérifier si la flèche sur le couvercle se trouve sur „Vakuum“. ■ Assurez-vous que le flexible est correctement raccordé. ■ Vérifier si un espace libre d'au moins 1 cm se trouve entre les denrées à mettre sous vide et le bord supérieur du récipient, sans quoi aucun vide ne peut être généré. ■ Assurez-vous que le récipient et le couvercle ne sont pas endommagés par de petites fissures. En cas de petites fissures, le récipient ne peut pas être hermétique et aucun vide ne peut donc y être généré. Dans ce cas, le récipient doit être remplacé.
Le bouchon de bouteille sous vide ne génère aucun vide	■ Assurez-vous que le bouchon est correctement inséré dans la bouteille. Si il est trop mobile, l'air ne peut pas circuler dans la bouteille, empêchant la mise sous vide. ■ Assurez-vous que le goulot de la bouteille et le bouchon ne sont pas endommagés et qu'ils sont exempts de graisse, de miettes, etc. Des impuretés au niveau du bouchon ou du goulot peuvent empêcher la mise sous vide. ■ Assurez-vous que le flexible est correctement raccordé.
L'appareil est en marche, mais ne soude pas les sachets.	■ Si l'appareil travaille trop longtemps le fil de soudage peut surchauffer. Dans ce cas, le chauffage est arrêté pour des raisons de sécurité. Veuillez mettre l'appareil hors marche pour 2 à 3 minutes pour que le fil des soudage puisse refroidir. Après on peut recommencer à travailler.

ACCESSORIES

Vous pouvez commander les accessoires spéciaux suivants directement auprès de notre service clientèle :

4801001	Sachet sous vide 15 x 25 cm	100 pièces
4801002	Sachet sous vide 20 x 30 cm	100 pièces
4801003	Sachet sous vide 28 x 40 cm	100 pièces
4801004	Film sous vide 20 x 600 cm	1 paquet de 2 rouleaux
4801005	Film sous vide 28 x 600 cm	1 paquet de 2 rouleaux
4801007	Récipient sous vide rond, volume 0,6 litre	1 pièce
4801008	Récipient sous vide carré, volume 2,4 litres	1 pièce



CONDITIONS DE GARANTIE

En cas d'utilisation conforme et lors de dégâts manifestement dus à des défauts de fabrication, nos appareils sont garantis 24 mois, lors d'utilisation professionnelles 12 mois, à dater de l'achat. Notre garantie n'est valide que pour les appareils vendus en Allemagne et en Autriche. Dans tout autre pays veuillez contacter l'importateur. Veuillez envoyer à notre adresse les appareils, pour lesquels vous réclamez une suppression de défauts, avec le bon d'achat montrant la date d'achat, port payé et proprement emballé. Les coûts de transport seront remboursés en cas de garantie en Allemagne et en Autriche. Les défauts causés par usure, utilisation incorrecte ou non-respect des instructions de maintenance sont exclus. Notre obligation de garantie cesse, si de réparations ou des interventions sont accomplies par des tiers. Cette garantie n'affecte pas les droits du consommateur contre le commerçant.

TRAITEMENT DES DÉCHETS / PROTECTION DE L'ENVIRONNEMENT

Nos appareils sont produits selon un standard élevé de qualité pour une longue durée d'utilisation. Un entretien régulier et des réparations compétentes par notre service après-vente prolongent cette durée d'utilisation. Si néanmoins l'appareil est endommagé et ne peut plus être réparé, veuillez suivre les instructions suivantes. Ne jamais disposer ce produit avec les déchets de ménage. Apportez ce produit à une station de collection pour récupération de produits électriques et électroniques. Par la collection séparée vous aidez à protéger les ressources naturelles et prenez soin, que le produit est démonté sans risque pour la santé et l'environnement.



GEBRUIKSAANWIJZING MODEL 48016

TECHNISCHE GEGEVENS

Vermogen:	110 W, 220–240 V~, 50 Hz	
Afmetingen:	Ca. 39 x 16 x 8,5 cm (l x b x h)	
Aansluitkabel:	Ca. 150 cm	
Gewicht:	Ca. 1,57 kg	
Afzuigcapaciteit:	11 liter per minuut	
Vacuüm van de pomp:	0,711 bar	
Uitrusting:	Slang om de bak te vacumeren, knoppen voor de functies vacumeren en lassen, kabelopbergng, meerkleurig controlelampje	
Toebehooren:	1 slang, 10 vacuüm zakken 20 x 30 cm, 10 vacuüm zakken 28 x 40 cm, 1 vacuüm flesdoppen, gebruiksaanwijzing	

Wijzigingen en vergissingen in de uitrustingskenmerken, techniek, kleuren en design voorbehouden

VERKLARING VAN DE SYMBOLEN



Dit symbool wijst op eventuele gevaren die letsel tot gevolg kunnen hebben of tot schade aan het apparaat leiden.



Dit symbool wijst op een eventueel verbrandingsgevaar. Ga hier altijd zeer voorzichtig te werk.

VEILIGHEIDSINSTRUCTIES

Lees de volgende aanwijzingen a.u.b. door en bewaar ze goed.

1. Het apparaat kan door kinderen van 8 jaar en ouder gebruikt worden en door personen met beperkte fysieke, sensorische of mentale vaardigheden of met gebrek aan ervaring en/of kennis, mits zij onder toezicht staan of instructies over het gebruik van dit apparaat hebben gekregen en de hieruit resulterende gevaren begrepen hebben. Het apparaat is geen speelgoed. Het apparaat mag uitsluitend door kinderen gereinigd en
2. Kinderen onder de 3 jaar moeten verwijderd worden gehouden van het apparaat of permanent onder toezicht staan.
3. Kinderen tussen de 3 en 8 jaar mogen het apparaat uitsluitend in- en uitschakelen, wanneer het apparaat zich in zijn voorziene, normale bedieningspositie bevindt, de kinderen onder toezicht staan of instructies over het gebruik van dit apparaat hebben gekregen en de hieruit resulterende gevaren

begrepen hebben. Kinderen tussen de 3 en 8 jaar mogen het apparaat niet aansluiten, bedienen, reinigen of onderhouden.

4. Kinderen moeten onder toezicht staan, om ervoor te zorgen dat ze niet met het apparaat spelen.
5. Bewaar het apparaat op een plaats die ontoegankelijk is voor kinderen.
6. Sluit het apparaat uitsluitend aan op wisselstroom met spanning overeenkomstig het typeplaatje.
7. Dit apparaat mag niet met een externe tijdklok of met een afstandsbediening bediend worden.
8. Dompel het apparaat nooit in water of andere vloeistoffen.
9. Het apparaat mag niet in de vaatwasser gereinigd worden.
10. Het vacumeerapparaat mag niet in contact komen met water of andere vloeistoffen. Als dit toch eens gebeurt, moeten alle delen volkomen droog zijn, voordat het apparaat weer gebruikt wordt.
11. Het apparaat is uitsluitend bedoeld voor huishoudelijke doeleinden of soortgelijke doeleinden, bijv.
 - kitchenettes in winkels, kantoren of andere werkplaatsen,
 - landbouwbedrijven,
 - voor gebruik door gasten in hotels, motels of andere toeristische accommodaties,
 - in privé pensions of vakantiewoningen.
12. Raak het apparaat of de aansluitkabel nooit met natte handen aan.
13. Zet het apparaat om veiligheidsredenen nooit neer op hete oppervlakken, een metalen dienstblad of op een natte ondergrond. Het apparaat en de kabel mogen niet in de buurt van vlammen gebruikt worden.
14. Gebruik het vacumeerapparaat steeds op een vrij en effen oppervlak.
15. Let op dat de aansluitkabel niet over de rand van het werkvlak heen hangt, omdat dit anders ongevallen kan veroorzaken, als bijv. kleine kinderen aan de kabel trekken.
16. Houd de folie en de zakken uit de buurt van kinderen, zodat ze de zakken niet over hun hoofd kunnen trekken – Verstikkingsgevaar!
17. De lasafdichting wordt heet tijdens het gebruik van het apparaat. Raak de afdichting daarom niet aan, omdat er verbrandingsgevaar bestaat.
18. Het vacumeerapparaat mag in de open lucht gebruikt of bewaard worden.
19. Om schade te vermijden, mag het apparaat niet met

- toebehoren van andere fabrikanten of andere merken worden gebruikt.
20. Trek de netstekker uit het stopcontact nadat u het apparaat heeft gebruikt en voordat u het gaat reinigen. Laat het apparaat nooit zonder toezicht achter, als de netstekker in het stopcontact steekt.
 21. Reinig het apparaat na elk gebruik (hoofdstuk „Reiniging en onderhoud“).
 22. Controleer het apparaat, de stekker en de aansluitkabel regelmatig op slijtage of beschadiging. Als de aansluitkabel of andere delen beschadigd zijn, stuur het apparaat dan a.u.b. ter controle en reparatie naar onze klantenservice.
 23. Ondeskundige reparaties kunnen ernstige gevaren voor de gebruiker veroorzaken en hebben de uitsluiting van de garantie tot gevolg.



Open de behuizing van het apparaat in geen geval. Er bestaat gevaar voor een elektrische schok.

De fabrikant is niet aansprakelijk, indien het apparaat ondeskundig of foutief gebruikt of door niet geautoriseerde derden gerepareerd werd.

ALGEMENE AANWIJZINGEN EN TIPS VOOR HET VACUMEREN

Groente, vlees enz. kan langer houdbaar worden gemaakt door het vacuüm te verpakken. De levensmiddelen nemen geen vreemde geuren op en zijn bovendien goed beschermd tegen bacteriën, schimmels enz.

Op deze manier kunt u o.a. ook thee of andere droge levensmiddelen langer bewaren en zo bijv. gebruik maken van speciale aanbiedingen.

Gebruik a.u.b. uitsluitend folie en zakken die geschikt zijn voor het vacumeren of gebruik de bak (afzonderlijk te kopen). Andere zakken kunnen door de hoge temperaturen smelten en het apparaat beschadigen! Andere bakken kunnen door de ontstane druk vernietigd worden en daardoor verwondingen veroorzaken.

Onze vacuümzakken en folie zijn vervaardigd van een speciale, gepatenteerde kunststof die uit vijf lagen bestaat. Dit materiaal is optimaal geschikt om levensmiddelen houdbaar te maken.

De meegeleverde zakken zijn wasbaar en kunnen opnieuw gebruikt worden; de zakken kunnen zelfs in de vaatwasser gereinigd worden. Exacte aanwijzingen hierover vindt u in het hoofdstuk „Reiniging en onderhoud“.

Als u bepaalde levensmiddelen vaker nodig heeft, adviseren wij om deze in de bak te vacumeren. U kunt bijvoorbeeld ook sla lang vers houden (leg hiervoor a.u.b. een stuk keukenpapier in de bak, voordat u de sla erin doet en vacumeert).

De zakken zijn uitstekend geschikt om vlees of vis vacuüm te verpakken, maar ook kantenklare maaltijden kunnen zo in porties verpakt en lang bewaard worden.

Denk er a.u.b. aan dat vochtige te vacumeren levensmiddelen van te voren eerst even ingevroren moeten worden, omdat anders tijdens het vacumeren vocht kan uitlopen, waardoor geen vacuüm kan ontstaan.

Bovendien mag zich geen vocht, vet en dergelijke in de buurt van de lasnaad van de zak bevinden, omdat anders ook geen vacumeren mogelijk is.

Trouwens, niet alleen levensmiddelen kunnen vacuüm verpakt worden. Ook oude foto's, postzegels, documenten of ook zilverbestek kunnen vacuüm verpakt en zodoende beschermd worden tegen schadelijke milieuinvloeden.

U kunt de zakken of de bak met de vacuüm verpakte levensmiddelen direct in heet water of in de magnetron leggen om ze op te warmen. Denk er daarbij wel aan, dat u eerst een klein gaatje in de zakken moet prikken, zodat de druk kan ontsnappen. Bij de bak moet van tevoren even het deksel geopend worden. Wij adviseren om de zakken die u voor het opwarmen van levensmiddelen heeft gebruikt, niet nog eens te gebruiken.

Vlees, zoals bijvoorbeeld gemarineerd zuurvlees, laten zich in de vacuumbak wezenlijk korter marinieren, omdat de marinade door het vacuüm sneller en dieper in het vlees dringt.

Denk er a.u.b. steeds aan dat ook vacuüm verpakte levensmiddelen vakkundig bewaard moeten worden. Bederfelijke levensmiddelen moeten bijvoorbeeld desondanks gekoeld worden.

Vacumeer knoflook en paddestoelen a.u.b. nooit. Bij deze levensmiddelen ontstaat door het vacumeren een chemische reactie waardoor de levensmiddelen bedorven kunnen raken.

IN GEBRUIK NEMEN

1. Verwijder alle verpakkingsmaterialen en eventuele transportbeveiligingen.
2. Reinig alle delen met een vochtige doek, zoals beschreven in het hoofdstuk „Reiniging en onderhoud“.
3. Zet het apparaat op een geschikt, effen werkvlak.
4. Denk eraan dat u genoeg plaats voor het apparaat heeft waar u de zak die u vacuüm wilt verpakken, neer kunt leggen.
5. Sluit het apparaat m.b.v. de aansluitkabel op het stroomnet aan (wisselstroom, 220–240 V~, 50 Hz). Het controlelampje is groen verlicht en geeft daardoor aan dat het apparaat bedrijfsklaar is.

VACUMEREN IN ZAKKEN

1. Bereid het apparaat voor zoals beschreven in het hoofdstuk “In gebruik nemen”.
 2. Open het deksel van het apparaat. Controleer of de afdichting correct geplaatst is.
- Als vreemde voorwerpen zoals bijv. kruimels op de afdichting liggen, moet u deze verwijderen, omdat er anders geen vacuüm kan ontstaan.

3. Vul een zak met het levensmiddel dat u wilt vacumeren. Voor een optimaal resultaat mag u de zak niet te vol maken. Laat ca. 8 cm tussen de inhoud van de zak en het einde van de zak vrij.
4. Leg het open uiteinde van de zak in het midden van de vacuümkamer.
5. Sluit het deksel en druk de twee afsluitingen rechts en links aan het apparaat gelijktijdig naar binnen.
6. Druk op de knop "Vacuum & Seal" (vacuüm en lassen). Het rode licht van het controlelampje geeft aan dat het apparaat aan het vacumeren is.
7. Zodra een optimaal resultaat is bereikt, wordt de zak verzegeld: dit wordt door het oranje licht van het controlelampje aangegeven.
8. Het apparaat start met het dichtlassen, de vacuümpomp werkt niet meer.
9. Als het vacumeerproces beëindigd is, wordt het controlelampje groen en de twee afsluiters aan het apparaat gaan automatisch open.
10. Open het deksel en neem de zak uit het apparaat.
11. Het vacumeerproces is beëindigd, de levensmiddelen in de zak zijn vacuüm verpakt.
12. Als u de zak alleen maar wilt dichtlassen, maar niet wilt vacumeren, drukt u alleen op de knop "Seal Now" (lassen).
13. Als u het vacumeerproces wilt onderbreken, drukt u nogmaals op de knop "Vacuum & Seal".
14. Controleer steeds of het resultaat voldoet aan uw wensen en overtuigt u zich ervan dat de lasnaad compleet en foutloos is.

VACUMEREN MET FOLIE VAN EEN ROL

1. Bereid het apparaat voor zoals beschreven in het hoofdstuk "In gebruik nemen".
2. Open het deksel van het apparaat. Controleer of de afdichting correct geplaatst is. Als vreemde voorwerpen zoals bijv. kruimels op de afdichting liggen, moet u deze verwijderen, omdat er anders geen vacuüm kan ontstaan.
3. Snijd het benodigde stuk folie van de rol. **Attentie:** U moet minstens 7,5 cm extra afsnijden, die u voor het vacumeren nodig heeft. Als u deze zak meermaals wilt gebruiken, moet u rekening houden met dienovereenkomstig meer reserve, d.w.z. 2,5 cm per vacumeerproces.
4. Leg een open uiteinde van de folie over de lasafdichting heen. U hoeft dit uiteinde van de zak niet in de vacuümkamer te leggen, omdat de zak eerst alleen maar verzegeld wordt, maar nog geen vacuüm geproduceerd wordt.
5. Sluit het deksel en druk de twee afsluitingen rechts en links aan het apparaat gelijktijdig naar binnen.
6. Druk op de knop "Seal Now". Het oranje licht van het controlelampje geeft aan dat het apparaat bezig is met lassen. De vacuümpomp werkt hierbij echter niet.
7. Na korte tijd wordt het controlelampje rood, het apparaat blijft werken gedurende nog ca. 2 seconden.
8. Als het proces beëindigd is, gaat het deksel van het apparaat iets open en het controlelampje licht groen op.
9. Open het deksel en neem de zak uit het apparaat.
10. U kunt nu met het vacumeren beginnen zoals beschreven.
11. Als u het proces wilt onderbreken, drukt u op de knop "Vacuum & Seal".

BEDIENEN - VACUMEREN IN DE BAK

Maak a.u.b. uitsluitend gebruik van bakken die geschikt zijn voor het vacumeren.

Als u vloeistoffen in de bak wilt vacumeren, moet u deze in de koelkast voorkoelen. Als u gemalen levensmiddelen of korrels in de bak wilt vacumeren, leg dan a.u.b. een stukje keukenpapier op de levensmiddelen, voordat u het deksel sluit en met het vacumeren begint.

1. Bereid het apparaat voor zoals beschreven in het hoofdstuk „In gebruik nemen“.
2. Doe het levensmiddel dat u wilt vacumeren in de bak. Laat hierbij a.u.b. minstens 1 cm vrije ruimte over tussen het levensmiddel en de bovenkant van de bak.
3. Op de deksels van de vacuëmbakken staat „Öffnen“ (Openen), „Vakuum“ (Vacuüm) en „Verriegeln“ (Vergrendelen). Draai zodanig aan de knop van het deksel van de bak dat de pijl naar de positie „Vakuum“ wijst en sluit de bak met dit deksel.
4. Steek een uiteinde van de meegeleverde slang in de aansluiting van het vacumeerapparaat en het andere uiteinde in het ventiel dat zich in het deksel van de vacuëmbak bevindt.
5. Sluit het deksel van het vacumeerapparaat en druk de twee afsluitingen rechts en links aan het apparaat gelijktijdig naar binnen.
6. Druk op de knop „Vacuum & Seal“. Het controlelampje geeft eerst door een rood en daarna door een oranje licht aan dat het apparaat werkt. Daarna is het controlelampje groen verlicht. Draai nu zodanig aan de knop op het deksel van de bak dat de pijl naar „Verriegeln“ wijst; nu wordt het vacumeerproces beëindigd.
7. Verwijder de slang uit het apparaat en uit de bak.
8. Het vacumeerproces is beëindigd, de levensmiddelen in de bak zijn vacuüm verpakt.
9. Als u het proces wilt onderbreken, drukt u nogmaals op de knop „Vacuum & Seal“.

De vacuëmbak openen

Als u een vacuëmbak wilt openen, draai dan zodanig aan de knop op het deksel van de betreffende bak dat de pijl naar „Öffnen“ wijst. Zo kunt u het deksel heel eenvoudig openen.

FLESSEN VACUMEREN

De meegeleverde vacuümafsluiters kunnen bijvoorbeeld op wijn- of olieflessen geplaatst worden. Zo kunt u de betreffende vloeistof heel eenvoudig vers houden en ervoor zorgen dat het aroma behouden blijft.

Attentie: De vacuüm flesafsluiters mogen niet worden gebruikt op heel dunne glazen flessen, op flessen van kristal, plastic of aluminium en evenmin op beschadigde flessen.

Vacumeer a.u.b. geen vloeistoffen die koolzuur bevatten. Deze vloeistoffen moeten onder druk houdbaar worden gemaakt. Als ze gevacumeerd worden, ontsnapt het hele koolzuur.

1. Bereid het apparaat voor zoals beschreven in het hoofdstuk „In gebruik nemen“.
2. Steek de afsluiter in de opening van de fles. Tussen de vloeistof in de fles en de onderste rand van de vacuümafsluiter moet minstens 2,5 cm vrij blijven.
3. Steek een uiteinde van de meegeleverde slang in de aansluiting van het vacumeerapparaat en het andere uiteinde in het gat van de vacuümafsluiter.

4. Sluit het deksel van het vacumeerapparaat en druk de twee afsluitingen rechts en links aan het apparaat gelijktijdig naar binnen.
5. Druk op de knop „Vacuum & Seal“. Het controlelampje geeft eerst door een rood en daarna door een oranje licht aan dat het apparaat werkt. Daarna is het controlelampje groen verlicht.
6. Verwijder de slang uit het apparaat en uit de vacuümafsluiter.
7. Het vacumeerproces is beëindigd.
8. Als u het proces wilt onderbreken, drukt u nogmaals op de knop „Vacuum & Seal“.

De gevacumeerde flessen openen

Als u een gevacumeerde fles wilt openen, trekt u de flesafsluiter gewoon uit de fles.

REINIGING EN ONDERHOUD

Reiniging van het apparaat



Voordat u het apparaat gaat reinigen, schakelt u het uit en trekt u de stekker uit het stop-contact.



Het apparaat en de aansluitkabel mogen niet in water of een andere vloeistof worden gedompeld.

Laat het apparaat afkoelen, voordat u het reinigt.

1. Veeg het vacumeerapparaat af met een vochtige doek en een beetje afwasmiddel. Gebruik geen scherpe schuurmiddelen, staalwol, metalen voorwerpen, hete schoon-
2. Verwijder resten van levensmiddelen die zich aan het apparaat bevinden met een vochtige doek.
3. Het apparaat en de aansluitstekker moeten volkomen droog zijn, voordat het apparaat weer gebruikt kan worden.
4. Berg het volledig droge vacumeerapparaat op een droge en veilige plaats op, om het apparaat tegen stof, stoten, hitte en vocht te beschermen.

De vacuümkzakken reinigen

1. De vacuümkzakken kunnen in warm water, waaraan u een beetje afwasmiddel heeft toegevoegd, gereinigd worden.
2. U kunt de zakken ook in de vaatwasser reinigen. Draai de betreffende zak hiervoor van binnen naar buiten en leg de zak in de bovenste korf van de vaatwasser. Let erop dat alle oppervlakken van de zak in contact komen met water.
3. Laat de zak zorgvuldig opdrogen, voordat u hem opnieuw gebruikt.
4. Wij adviseren om een zak, waarin rauw vlees of rauwe vis vacuüm verpakt was, niet opnieuw te gebruiken.
5. Als u heel vette levensmiddelen in een vacuümkzak verpakt heeft, is het mogelijk dat deze zak ook niet meer te gebruiken is.

De vacuümbak reinigen

1. De vacuümbak kan in warm water, waaraan u een beetje afwasmiddel heeft toegevoegd, gereinigd worden.
2. U kunt de bak (zonder deksel) ook in de vaatwasser reinigen. Leg de bak hiervoor
- uitsluitend in de bovenste korf van de vaatwasser.
3. Laat de bak en het deksel zorgvuldig opdrogen, voordat u hem opnieuw gebruikt.

STORINGEN VERHELPEN

Probleem	Oplossing
Geen functie, als u op een knop drukt.	■ Controleer of de netstekker correct in het stopcontact zit. ■ Controleer of de netkabel beschadigd is. ■ Controleer of het gekozen stopcontact goed functioneert, door een ander elektrisch apparaat erop aan te sluiten.
Er kan geen vacuüm geproduceerd worden.	■ Controleer of er een gat in de zak zit. Hiervoor kunt u de zak bijvoorbeeld zodanig lassen, dat er nog een beetje lucht in zit. Leg de zak dan in water en druk iets op de zak. Als er luchtbellenvorming omhoog komt, zit er een gat in de zak. Gebruik a.u.b. een nieuwe zak. ■ Als u een zelf gemaakte zak gebruikt, moet u de lasnaad van de zak controleren. Als zich een vouw in de lasnaad bevindt, voorkomt deze vouw dat de lucht uit de zak wordt gezogen. Snij of knip de zak op de plaats van de vouw af en las de zak opnieuw.
De zaak verliest het vacuüm.	■ Controleer de lasnaad van de zak. Als zich een vouw in de lasnaad van de zak bevindt, kan geen vacuüm geproduceerd worden. ■ Maak de zak open en vacumeer de zak opnieuw. ■ Resten van vet, vloeistoffen, kruimels enz. die zich in de buurt van de lasbalk bevinden, kunnen de oorzaak ervan zijn dat er steeds weer lucht ontsnapt. Maak de zak open, reinig het betreffende gedeelte grondig en vacumeer de zak opnieuw. ■ Levensmiddelen met scherpe randen, zoals bijv. botten, kunnen de zak beschadigen. In dit geval moet u een nieuwe zak gebruiken. Als u zulke levensmiddelen vacuüm wilt verpakken, wikkel er dan eerst een beetje keukenpapier om.
De zak kan niet gelast worden	■ Controleer of het deksel van het apparaat correct gesloten is. ■ Als het deksel los zit, vacumeert het apparaat continu en kan zo niet dichtlassen. ■ Resten van vet, vloeistoffen, kruimels enz. die zich in de buurt van de lasnaad bevinden, kunnen de oorzaak ervan zijn dat de zak niet dichtgelast kan worden. Maak de zak open, reinig het betreffende gedeelte grondig en las de zak opnieuw dicht.

In de bak kan geen vacuüm geproduceerd worden.

- Controleer of de pijl op het deksel van de bak naar „Vakuüm“ wijst.
- Controleer of de slang goed aangesloten is.
- Controleer of tussen de te vacumeren producten en de bovenkant van de bak minstens 1 cm vrij is, omdat anders geen vacuüm geproduceerd kan worden.
- Controleer of de bak en het deksel niet door kleine haarscheurtjes beschadigd zijn. Door kleine scheurtjes kan de bak ondicht worden en er kan geen vacuüm worden geproduceerd. In dit geval moet de bak vervangen worden.

De vacuüm-flesafsluiter produceert geen vacuüm.

- Controleer of de vacuüm-flesafsluiter correct in de fles zit. Als de afsluiter te los zit, kan lucht in de fles stromen, waardoor geen vacuüm kan ontstaan.
- Controleer of de rand van de fles en de afsluiter onbeschadigd zijn en vrij zijn van vet, kruimels enz. Verontreinigingen aan de afsluiter of aan de fles kunnen een vacuüm verhinderen.
- Controleer of de slang goed aangesloten is.

Het apparaat werkt, maar de zakjes worden niet gelast.

- Wanneer het apparaat te lang werkt, kan het lasleiding oververhitten. In deze geval wordt het verhitting uitgeschakeld voor veiligheidsredenen. Schakel het apparaat uit voor 2-3 minuten omdat het lasleiding kan afkoelen. Daarna kan het apparaat weer gebruikt worden.

GARANTIEVOORWAARDEN

Wij geven op onze apparaten een garantietermijn van 24 maanden (12 maanden bij commerciële gebruik), gerekend vanaf de dag van aanschaf. Deze garantie geldt voor schade, die bij correct gebruik aantoonbaar is veroorzaakt door een fout in de productie. Binnen de garantietermijn verhelpen wij materiaal- en productiefouten door herstelling of vervanging naar onze keuze. Onze garantie is slechts geldig voor in Duitsland en Oostenrijk verkochte apparaten. In andere landen a.u.b. de importeur aanspreken. Apparaten, waarvoor garantie in aanspraak wordt genomen, moeten ons samen met een kopie van de machineel gegenereerde kassabon waaruit de koopdatum duidelijk wordt, alsmede een beschrijving van de fout goed verpakt aan onze klantenservice worden toegezonden, porto betaald. Als er sprake van garantie is, worden de verzendingskosten in Duitsland en Oostenrijk aan de klant vergoed. De garantie dekt geen schade veroorzaakt door slijtage, onbehoorlijk gebruik/foutieve handelingen en niet-naleving van de onderhouds- en reinigingsaanwijzingen. Het recht op garantie vervalt, wanneer reparaties of manipulaties aan het apparaat door derden worden doorgevoerd. Eventuele rechten van de eindgebruiker t.o.v. de verkoper of distributeur worden door deze garantie niet aangetast.

VERWIJDEREN VAN AFVAL / MILIEUBESCHERMING

Onze apparaten zijn geproduceerd met een hoge kwaliteit voor een lange gebruik. Regelmatige onderhoud en vakkundig reparaties door onze klantenservice verlengt de gebruiksduur. Wanneer het apparaat defekt is en kan niet meer gerepareerd worden, let op de volgende instructies. Dit product mag niet samen met het normale huishoudelijke afval worden afgevoerd. U dient dit product bij een voor het recyclen van elektrische of elektronische apparaten aangewezen verzamelplaats in te leveren. Door het separaat inzamelen en recyclen van afvalproducten helpt u mee bij het zuinig omgaan met de natuurlijke hulpbronnen en zorgt u ervoor dat het product op een gezondheids- en milieuvriendelijke manier afgevoerd wordt.



TOEBEHOREN

U kunt de volgende speciale toebehoren direct bij onze klantenservice bestellen:

4801001	Vacuümbak 15 x 25 cm	100 stuks
4801002	Vacuümbak 20 x 30 cm	100 stuks
4801003	Vacuümbak 28 x 40 cm	100 stuks
4801004	Vacuümfolie 20 x 600 cm	1 pak met 2 rollen
4801005	Vacuümfolie 28 x 600 cm	1 pak met 2 rollen
4801007	Vacuümbak rond, 0,6 liter volume	1 stuks
4801008	Vacuümbak vierkant, 2,4 liter volume	1 stuks



ISTRUZIONI PER L'USO MODELLO 48016

DATI TECNICI

Potenza:	110 W, 220–240 V~, 50 Hz		
Misure:	Circa 39 x 16 x 8,5 cm (lungh. x largh. x alt.)		
Cavo di alimentazione:	Circa 150 cm		
Peso:	Circa 1,57 kg		
Potenza di aspirazione:	11 litri al minuto		
Vuoto della pompa:	0,711 bar		
Dotazioni:	Tubetto per confezionamento sottovuoto del contenitore asti per sottovuoto e saldatura, stivaggio cavo, spia di controllo multicolore		
Accessori:	1 tubetto, 10 sacchetti per sottovuoto da 20 x 30 cm, 10 sacchetti per sottovuoto da 28 x 40 cm, 1 tappa per la messa sottovuoto di bottiglie, istruzioni		

Con riserva di modifiche ed errori relativi a caratteristiche delle dotazioni, tecnica, colore e design

SIGNIFICATO DEI SIMBOLI



Questo simbolo segnala possibili pericoli in grado di provocare lesioni a persone o danni all'apparecchio.



Questo simbolo indica un possibile pericolo di ustioni. In presenza di questo simbolo agire sempre con la massima cautela.

AVVERTENZE DI SICUREZZA

Si raccomanda di leggere e conservare le presenti istruzioni.

1. L'apparecchio può essere utilizzato da bambini a partire dagli 8 anni di età e da persone che presentano ridotte capacità fisiche, sensoriali o mentali o che difettano della necessaria esperienza e/o conoscenze solo se adeguatamente sorvegliati o addestrati sull'uso in sicurezza dell'apparecchio e se a conoscenza dei rischi correlati. L'apparecchio non è un giocattolo. La pulizia e la manutenzione dell'apparecchio possono essere effettuate da bambini soltanto sotto sorveglianza.
2. L'apparecchio deve essere tenuto fuori dalla portata dei bambini di età inferiore a 3 anni oppure questi devono essere sorvegliati costantemente.
3. I bambini di età compresa tra 3 e 8 anni dovrebbero accendere e spegnere l'apparecchio soltanto quando questo si trova nella posizione di comando normalmente prevista, se sono sorvegliati o se sono stati istruiti in relazione

- all'uso sicuro e hanno compreso i pericoli risultanti. I bambini di età compresa tra 3 e 8 anni non dovrebbero collegare, manovrare, pulire o sottoporre a manutenzione l'apparecchio.
4. I bambini devono essere sorvegliati per accertarsi che non giochino con l'apparecchio.
 5. Conservare la macchina fuori dalla portata dei bambini.
 6. Collegare l'apparecchio soltanto a corrente alternata con la tensione indicata nella targhetta di omologazione.
 7. Questo apparecchio non deve essere comandato tramite un timer esterno o un sistema di telecomando.
 8. Non immergere mai la macchina in acqua o altri liquidi.
 9. L'apparecchio non è idoneo per il lavaggio in lavastoviglie.
 10. La macchina per sottovuoto non deve entrare a contatto con acqua o altri liquidi. Qualora ciò avvenisse, prima del riutilizzo tutti i componenti devono essere perfettamente asciutti.
 11. L'apparecchio è destinato esclusivamente all'uso domestico o a finalità analoghe, p. es.
 - negli angoli ristoro in negozi, uffici o altri posti di lavoro,
 - aziende agricole,
 - all'utilizzo da parte di ospiti in hotel, motel o altre strutture ricettive,
 - in pensioni private o appartamenti di vacanza.
 12. Non toccare mai né l'apparecchio né il cavo di allacciamento con le mani bagnate.
 13. Per ragioni di sicurezza non appoggiare mai la macchina su superfici calde, vassoi metallici o basi umide. L'apparecchio e il cavo di alimentazione non devono essere utilizzati vicino a fiamme.
 14. Appoggiare la macchina per sottovuoto sempre su una superficie orizzontale libera.
 15. Assicurarsi che il cavo di alimentazione non penda dal piano di lavoro, in quanto potrebbe causare incidenti, ad es. se un bambino piccolo dovesse strattonnarlo.
 16. Tenere pellicole e sacchetti fuori dalla portata dei bambini in modo che non se li possano infilare in testa – Pericolo di soffocamento!
 17. Quando l'apparecchio è in funzione la guarnizione saldante è calda. Pertanto non toccare la guarnizione, in quanto sussiste il pericolo di scottarsi.
 18. La macchina per sottovuoto non deve essere usata o conservata all'aperto.
 19. Per evitare danni, non usare l'apparecchio con accessori di altri produttori o altri marchi.
 20. Dopo l'uso nonché prima della pulizia staccare la spina

dalla presa elettrica. Non lasciare mai l'apparecchio incustodito quando la spina è inserita in una presa elettrica.

21. Pulire l'apparecchio dopo ogni utilizzo (capitolo Pulizia e cura).

22. Controllare regolarmente che l'apparecchio, la spina e il cavo di alimentazione non siano danneggiati

o usurati. Qualora il cavo di collegamento o altri componenti siano danneggiati inviare la macchina alla nostra assistenza clienti per la verifica e la riparazione.

23. Riparazioni inadeguate possono infatti causare notevoli rischi per l'utente e comunque comportano il decadere della garanzia.



Non aprire mai la scocca dell'apparecchio. Pericolo di scossa elettrica.

Il produttore declina qualunque responsabilità in caso di utilizzi errati o non idonei o qualora le riparazioni siano eseguite da terzi non autorizzati.

AVVERTENZE E SUGGERIMENTI GENERALI PER IL CONFEZIONAMENTO SOTTOVUOTO

Il confezionamento sottovuoto permette di conservare più a lungo verdure, carne ecc. Gli alimenti non prendono odori, inoltre sono ben protetti da batteri, muffe ecc.

In questo modo è possibile conservare più a lungo anche tè o alimenti secchi, ad es. per sfruttare al meglio le offerte speciali.

Per il confezionamento sottovuoto si raccomanda di usare soltanto sacchetti e pellicole idonei oppure il contenitore (venduto separatamente). Sacchetti diversi possono infatti fondere a causa delle alte temperature, danneggiando l'apparecchio! Contenitori diversi possono venir distrutti dalla pressione creata, provocando ferite.

Il nostro sacchetti e le pellicole per sottovuoto sono realizzati con un apposito materiale sintetico brevettato. Tale materiale è perfettamente idoneo per conservare gli alimenti.

I sacchetti forniti sono lavabili e riutilizzabili. Possono addirittura essere lavati in lavastoviglie. Indicazioni precise al riguardo sono fornite nel capitolo „Pulizia e cura“.

Se si necessita spesso degli alimenti, raccomandiamo di eseguire il confezionamento sottovuoto nel contenitore fornito a corredo. In questo modo è possibile mantenere fresca più a lungo per esempio anche l'insalata (in questo caso si raccomanda di mettere nel contenitore un pezzo di carta da cucina, prima di porvi e confezionare sottovuoto l'insalata).

I sacchetti sono perfettamente adatti per confezionare sottovuoto carne e pesce, ma anche pasti pronti in porzioni, che potranno quindi essere conservati a lungo.

Si osservi che i prodotti da mettere sottovuoto umidi devono prima venir surgelati brevemente, in quanto altrimenti durante il processo di messa sottovuoto il liquido può fuoriuscire, impedendo la

formazione del vuoto. Inoltre nella zona di saldatura del sacchetto non devono essere presenti liquidi, grassi o altro, in quanto la messa sottovuoto non è possibile.

Inoltre, è possibile confezionare sotto vuoto non soltanto alimenti. Anche vecchie fotografie, francobolli, documenti o posate d'argento possono venir messi sottovuoto al fine di proteggerli dagli influssi ambientali dannosi.

Per scaldare i sacchetti o il contenitore con gli alimenti sottovuoto, metterli direttamente in acqua calda o nel microonde. Si osservi che prima è necessario realizzare un forellino nei sacchetti, in modo da permettere alla pressione di fuoriuscire. Nel caso del contenitore, invece, il coperchio deve prima venir aperto per qualche istante. Raccomandiamo di non riutilizzare i sacchetti usati per scaldare gli alimenti.

La carne può essere marinata nel contenitore per sottovuoto in tempi notevolmente minori, in quanto grazie al vuoto la marinata penetra più rapidamente e in profondità.

Si tenga presente che anche gli alimenti confezionati sottovuoto devono essere correttamente conservati. Ad esempio i prodotti deperibili devono essere comunque refrigerati.

Si raccomanda di non confezionare mai sottovuoto aglio e funghi. Per questi alimenti la messa sottovuoto scatena infatti una reazione chimica che ne provoca il deperimento.

MESSA IN FUNZIONE

1. Rimuovere tutto il materiale di imballaggio e le eventuali protezioni dalle aperture.
2. Pulire tutti i componenti con un telo umido come illustrato nel capitolo „Pulizia e cura.
3. Appoggiare l'apparecchio su un piano di lavoro orizzontale idoneo.
4. Verificare che lo spazio antistante l'apparecchio sia sufficiente a srotolare il sacchetto per sottovuoto.
5. Collegare l'apparecchio alla rete elettrica (corrente alternata, 220–240 V~, 50 Hz) mediante il cavo di alimentazione. La spia di controllo si illumina di colore verde segnalando che l'apparecchio è pronto a funzionare.

CONFEZIONAMENTO SOTTOVUOTO IN SACCHETTI

1. Preparare l'apparecchio come illustrato nel capitolo “Messa in funzione”.
2. Aprire il coperchio dell'apparecchio. Verificare che la guarnizione sia inserita correttamente. Se sulla guarnizione sono presenti corpi estranei, p.es. briciole, questi devono essere rimossi, altrimenti non è possibile generare il vuoto.
3. Riempire un sacchetto con il materiale da confezionare sottovuoto. Per ottenere un risultato ottimale, non riempire troppo il sacchetto. Lasciare circa 8 cm di spazio tra il contenuto del sacchetto e la relativa estremità.
4. Mettere l'estremità aperta del sacchetto al centro della camera di generazione del sottovuoto.
5. Chiudere il coperchio e premere contemporaneamente verso l'interno le due chiusure destra e sinistra dell'apparecchio.

6. Premere il pulsante „Vacuum & Seal“ (Vuoto e saldatura). La spia di controllo si illumina di rosso, segnalando che è in corso il processo di messa sottovuoto.
7. Al raggiungimento di un risultato di sottovuoto ottimale, il sacchetto viene sigillato: la spia di controllo si illumina di arancione.
8. L'apparecchio inizia la procedura di sigillatura, la pompa di generazione sottovuoto non è più in azione.
9. Non appena la procedura è terminata, la spia di controllo si illumina di verde e le due chiusure dell'apparecchio si aprono automaticamente.
10. Aprire il coperchio e togliere il sacchetto.
11. La procedura di messa sottovuoto è terminata, gli alimenti nel sacchetto sono confezionati sottovuoto.
12. Se si desidera soltanto saldare, ma non mettere sottovuoto il sacchetto, posizionare il bordo del sacchetto al centro della camera di generazione del sottovuoto tra No (4) guarnizione in gomma et No (2) guarnizione del coperchio e premere il tasto « Seal Now ».
13. Verificare sempre che il risultato del sottovuoto corrisponda a quanto desiderato e accertarsi che la saldatura sia completa e perfetta.

CONFEZIONAMENTO SOTTOVUOTO CON LA PELLICOLA DEL ROTOLO

1. Preparare l'apparecchio come illustrato nel capitolo “Messa in funzione”.
2. Aprire il coperchio dell'apparecchio. Verificare che la guarnizione sia inserita correttamente. Se sulla guarnizione sono presenti corpi estranei, p.es. briciole, questi devono essere rimossi, altrimenti non è possibile generare il vuoto.
3. Tagliare dal rotolo la quantità di pellicola necessaria. Attenzione: devono essere aggiunti almeno 7,5 cm, necessari per il confezionamento sottovuoto. Se si desidera riutilizzare il sacchetto, è necessario calcolare una riserva di 2,5 cm per ogni procedura di confezionamento sottovuoto.
4. Mettere un'estremità aperta della pellicola sulla guarnizione saldante. Questa estremità del sacchetto non deve essere posizionata nella camera di generazione del sottovuoto, poiché inizialmente il sacchetto viene solo sigillato, ma non viene ancora generato il vuoto.
5. Chiudere il coperchio e premere contemporaneamente verso l'interno le due chiusure destra e sinistra dell'apparecchio.
6. Premere il pulsante „Seal Now“ (Saldatura). La spia di controllo si illumina di arancione, indicando che l'apparecchio sta sigillando e che la pompa sottovuoto non è in funzione.
7. Dopo breve tempo, la spia di controllo si illumina di rosso, l'apparecchio lavora ancora per circa 2 secondi.
8. Non appena la procedura è terminata, il coperchio dell'apparecchio si apre leggermente e la spia di controllo si illumina di verde.
9. Aprire il coperchio e togliere il sacchetto.
10. A questo punto è possibile creare il sottovuoto, seguendo le indicazioni di pagina 58/59.
11. Per interrompere la procedura, premere il pulsante „Vacuum & Seal“.

CONFEZIONAMENTO SOTTOVUOTO NEL CONTENITORE

Si raccomanda di usare soltanto contenitori idonei per sottovuoto.

Se si desidera mettere sottovuoto dei liquidi nel contenitore, preraffreddarli in frigorifero. Per confezionare sottovuoto alimenti macinati o granaglie, disporvi sopra un pezzo di carta di cucina prima di chiudere il coperchio e di iniziare la messa sottovuoto.

1. Preparare l'apparecchio come illustrato nella sezione „Messa in funzione“.
2. Mettere nel contenitore il prodotto da confezionare sottovuoto. Lasciare almeno 1 cm di spazio tra il prodotto da confezionare sottovuoto e il bordo superiore del contenitore.
3. I coperchi dei contenitori per sottovuoto recano le diciture „Öffnen“ (Aprire), „Vakuum“ (Vuoto) e „Verriegeln“ (Bloccare). Girare la manopola del coperchio del contenitore in modo che la freccia indichi la posizione „Vakuum“ e quindi chiudere il contenitore con questo coperchio.
4. Inserire un'estremità del tubetto fornito a corredo nell'attacco della macchina per sottovuoto e l'altra estremità nella valvola del coperchio del contenitore per sottovuoto.
5. Chiudere il coperchio della macchina per sottovuoto e premere contemporaneamente verso l'interno le due chiusure destra e sinistra dell'apparecchio.
6. Premere il tasto „Vacuum & Seal“. La spia di controllo si illumina prima di rosso e poi di arancione segnalando che l'apparecchio sta lavorando. Quindi la spia di controllo si illumina di verde. A questo punto girare la manopola del coperchio del contenitore in modo che la freccia indichi „Verriegeln“. Il processo di confezionamento sottovuoto è così terminato.
7. Staccare il tubetto sia dall'apparecchio che dal contenitore.
8. Il processo di messa sottovuoto è concluso, gli alimenti nel contenitore sono confezionati sottovuoto.
9. Per interrompere il processo premere nuovamente il tasto „Vacuum & Seal“.

Apertura del contenitore per sottovuoto

Per aprire un contenitore per sottovuoto, girare la manopola del coperchio in modo che la freccia indichi „Öffnen“. Il coperchio può così essere aperto con facilità.

MESSA SOTTOVUOTO DI BOTTIGLIE

I tappi per sottovuoto inclusi nella fornitura possono essere usati ad esempio per bottiglie di vino od olio. In questo modo è possibile preservare in maniera semplice tutto l'aroma e la freschezza del prodotto.

Attenzione: I tappi per sottovuoto non devono essere usati per bottiglie in vetro, cristallo, plastica o alluminio molto sottili o per bottiglie danneggiate.

Si raccomanda di non mettere sottovuoto liquidi addizionati con anidride carbonica. Questi devono essere resi conservabili sotto pressione. Con il confezionamento sottovuoto perdono infatti l'anidride carbonica.

1. Preparare l'apparecchio come illustrato nella sezione „Messa in funzione“.
2. Inserire il tappo nell'apertura della bottiglia. Tra il liquido nella bottiglia e il bordo inferiore del tappo per sottovuoto devono rimanere almeno 2,5 cm d'aria.
3. Inserire un'estremità del tubetto incluso nella fornitura nell'attacco della macchina per sottovuoto e l'altra estremità nel foro del tappo per sottovuoto.
4. Chiudere il coperchio della macchina per sotto vuoto e premere contemporaneamente verso l'interno le due chiusure destra e sinistra dell'apparecchio.
5. Premere il tasto „Vacuum & Seal“. La spia di controllo si illumina prima di rosso e poi di arancione segnalando che l'apparecchio sta lavorando. Quindi la spia di controllo si illumina di verde.
6. Staccare il tubetto dalla macchina e dal tappo per sotto vuoto.
7. Il processo di messa sottovuoto è terminato.
8. Per interrompere il processo premere nuovamente il tasto „Vacuum & Seal“.

Apertura delle bottiglie messe sottovuoto

Per aprire una bottiglia messa sottovuoto, è sufficiente togliere il tappo.

PULIZIA E CURA

Pulizia della macchina



Prima di procedere alla pulizia spegnere sempre l'apparecchio e staccare la spina dalla presa elettrica. L'apparecchio e il cavo di alimentazione non devono essere immersi in acqua o altri liquidi.



Lasciar raffreddare la macchina prima di pulirla.

1. Passare la macchina per sottovuoto con uno straccio umido e un po' di detergente. Non usare prodotti abrasivi, lana d'acciaio, oggetti metallici, disinfettanti o detergenti caldi.
2. Rimuovere i residui di alimenti presenti sulla macchina con uno straccio umido.
3. L'apparecchio e la spina di collegamento devono essere perfettamente asciutti prima di essere riutilizzati.
4. Conservare la macchina per sottovuoto perfettamente asciugata in un luogo asciutto e al riparo da polvere, urti, calore e umidità.

Pulizia dei sacchetti per sottovuoto

1. I sacchetti per sottovuoto possono essere lavati con acqua calda cui sia stato aggiunto un po' di detersivo.
2. Inoltre possono essere lavati anche in lavastoviglie. Per far ciò rivoltare il sacchetto sul rovescio e metterlo nel cestello superiore della lavastoviglie. Assicurarsi che tutte le superfici del sacchetto entrino a contatto con l'acqua.
3. Asciugare accuratamente i sacchetti prima di riutilizzarli.
4. Raccomandiamo di non riusare sacchetti in cui siano stati confezionati sottovuoto carne o pesce.
5. Anche i sacchetti in cui sono stati messi sottovuoto alimenti molto grassi possono non essere riutilizzabili.

Pulizia del contenitore per sottovuoto

1. Il contenitore per sottovuoto può essere lavato in acqua calda con l'aggiunta di un po' di detersivo.
2. Il contenitore (senza coperchio) può anche essere lavato in lavastoviglie. Si raccomanda di mettere il contenitore soltanto nel cestello superiore.
3. Asciugare accuratamente il contenitore ed il coperchio prima di riutilizzarli.

DIAGNOSTICA DEI PROBLEMI

Problema	Soluzione
Nessun funzionamento quando si preme un tasto.	■ Controllare che la spina sia correttamente inserita nella presa elettrica ■ Verificare che il cavo di rete non sia danneggiato ■ Accertarsi che la presa scelta funzioni correttamente collegandovi un altro elettrodomestico.
Non si riesce a generare il vuoto.	■ Verificare che il sacchetto non sia bucato. Per esempio è possibile saldare il sacchetto in modo che al suo interno rimanga dell'aria e poi immergerlo in acqua e schiacciarlo leggermente. Se si osservano delle bolle d'aria salire verso l'alto il sacchetto è bucato. Usare un sacchetto nuovo. ■ Se si usa un sacchetto autoprodotta, controllarne la saldatura. Se questa presenta una grinza, l'estrazione dell'aria dal sacchetto è impossibile. Tagliare il sacchetto in questo punto e risaldarlo.
Il sacchetto perde il vuoto.	■ Controllare la saldatura del sacchetto. Se essa presenta una grinza non è possibile generare il vuoto. ■ Aprire il sacchetto e metterlo nuovamente sotto vuoto. ■ Residui di grasso, liquidi, briciole ecc. nella zona della barra di saldatura possono far sì che l'aria continui a fuoriuscire dal sacchetto. Aprire il sacchetto, pulire accuratamente la zona interessata e riconfezionarlo sottovuoto. ■ Gli alimenti con punte taglienti, come ad esempio le ossa, possono danneggiare il sacchetto. In questo caso usare un sacchetto nuovo. Per confezionare sottovuoto questi alimenti, prima avvolgerli in carta da cucina.
Non si riesce a saldare il sacchetto.	■ Controllare che il coperchio della macchina per sottovuoto sia correttamente chiuso. ■ Se il coperchio è aperto la macchina esegue continuamente la messa sottovuoto e quindi non salda mai. ■ Residui di grasso, liquidi, briciole ecc. nella zona della barra di saldatura possono far sì che non si riesca a saldare il sacchetto. Aprire il sacchetto, pulire accuratamente la zona interessata e risaldarlo.

Problema	Soluzione
Non si riesce a generare il vuoto nel contenitore.	■ Controllare che la freccia sul coperchio del contenitore indichi „Vakuum“. ■ Accertarsi che il tubetto sia correttamente collegato. ■ Verificare che tra il prodotto da mettere sottovuoto e il bordo superiore del contenitore sia presente almeno 1 cm di spazio libero, in quanto altrimenti non è possibile generare il vuoto. ■ Accertarsi che il contenitore e il coperchio non presentino delle microcrepe che possono rendere anermetico il contenitore, con conseguente impossibilità di generare il vuoto. In questo caso il contenitore deve essere sostituito.
Il tappo per il confezionamento sottovuoto delle bottiglie non genera il vuoto.	■ Accertarsi che il tappo sia correttamente posizionato nella bottiglia. Altrimenti l'aria può entrare nella bottiglia impedendo la formazione del vuoto. ■ Assicurarsi che il bordo della bottiglia e il tappo siano integri e privi di grasso, briciole ecc. Eventuali impurità presenti sul tappo o la bottiglia possono infatti impedire la formazione del vuoto. ■ Accertarsi che il tubetto sia correttamente collegato.
L'apparecchio funziona, ma non produce saldatura.	■ Se la saldatura a filo è surriscaldato, essa verrà automaticamente spento. Accendere la macchina per 2-3 minuti e lasciare raffreddare. In seguito, il dispositivo può essere utilizzato nuovamente.

NORME DIE GARANZIA

I nostri prodotti sono garantiti per 24 mesi, 12 mesi in caso di uso professionale, dalla data di acquisto per i guasti manifestatisi durante un utilizzo conforme alle disposizioni e attribuibili in modo dimostrabile a difetti di fabbricazione. Nel periodo di garanzia porremo rimedio ai difetti materiali e di produzione secondo la nostra valutazione, procedendo alla riparazione o alla sostituzione dell'apparecchio. Le nostre prestazioni di garanzia valgono esclusivamente per gli apparecchi venduti in Germania e Austria. In tutti gli altri casi rivolgersi all'importatore. Gli apparecchi per i quali si richiede la riparazione di guasti ci devono essere inviati con spedizione affrancata e debitamente imballati, unitamente a una copia del documento di acquisto redatto a macchina dal quale risulti la data di vendita, nonché la descrizione del guasto. In caso di garanzia al cliente verranno rimborsati i costi di spedizione sostenuti in Germania e Austria. Sono esclusi dalla garanzia i guasti dovuti all'usura, all'uso inappropriato o al mancato rispetto delle regole di manutenzione. Il diritto di garanzia decade qualora siano state effettuate riparazioni o interventi da parte di terzi. Eventuali diritti del consumatore finale verso il venditore o negoziante non vengono limitati dalla presente garanzia.

SMALTIMENTO / TUTELA DELL'AMBIENTE

I nostri apparecchi vengono prodotti rispettando un elevato standard qualitativo per una lunga durata di utilizzo. Una corretta manutenzione e riparazioni adeguate a cura dal nostro servizio clienti possono prolungare la durata di utilizzo del prodotto. Se un apparecchio è difettoso e non più riparabile, per il suo smaltimento si presti attenzione ai punti che seguono. Questo prodotto non deve essere smaltito unitamente ai comuni rifiuti domestici. Consegnare il prodotto a un centro di raccolta per il riciclaggio dei rifiuti elettrici o elettronici. Con la raccolta differenziata dei rifiuti e dei prodotti riciclabili è possibile contribuire alla tutela delle risorse naturali e far smaltire il prodotto nel rispetto dell'ambiente e della salute.



ACCESSORI

I seguenti materiali di consumo possono essere ordinati direttamente alla nostra assistenza clienti:

4801001	Sacchetti per sottovuoto 15 x 25 cm	100 pezzi
4801002	Sacchetti per sottovuoto 20 x 30 cm	100 pezzi
4801003	Sacchetti per sottovuoto 28 x 40 cm	100 pezzi
4801004	Pellicola per sottovuoto 20 x 600 cm	1 confez. da 2 rotoli
4801005	Pellicola per sottovuoto 28 x 600 cm	1 confez. da 2 rotoli
4801007	Contenitore per sottovuoto rotondo, volume 0,6 litri	1 pezzo
4801008	Contenitore per sottovuoto quadrato, 2,4 litri volume	1 pezzo



INSTRUCCIONES DE USO MODELO 48016

DATOS TÉCNICOS

Potencia:	110 W, 220-240 V~, 50 Hz	
Medidas:	Aprox. 39 x 16 x 8,5 cm (L x A x H)	
Cable de alimentación:	Aprox. 150 cm	
Peso:	Aprox. 1,57 kg	
Potencia de aspiración:	11 litros por minuto	
Vacío de la bomba:	0,711 bar	
Equipamiento:	Manguera para generar vacío en el recipiente, teclas para generar vacío y soldar, depósito para el cable, luminaria de control multicolor	
Accesorios:	1 manguera, 10 bolsas de vacío 20 x 30 cm, 10 bolsas de vacío 28 x 40 cm, 1 cierra de vacío para botellas, instrucciones	

Reservado el derecho de modificaciones y errores en características de equipamiento, técnica, colores y diseño

EXPLICACIÓN DE LOS SÍMBOLOS



Este símbolo advierte de posibles riesgos que pueden traer consigo lesiones personales o daños al aparato.



Este símbolo hace referencia a un eventual riesgo de quemaduras. Proceda siempre con especial cuidado.

INDICACIONES DE SEGURIDAD

Por favor lea y guarde las siguientes instrucciones.

1. Este aparato puede ser manejado por niños a partir de 8 años y por personas con capacidad física, sensorial o mental reducida o carentes de experiencia y/o conocimientos siempre que estén supervisados o hayan sido correspondientemente instruidos en el manejo seguro de dicho aparato y comprendan los peligros que conlleva. Este aparato no es ningún juguete. Los niños solo pueden llevar a cabo la limpieza y el mantenimiento del mismo si están supervisados por un adulto.
2. Mantenga vigilados o alejados del aparato a los niños menores de 3 años.
3. Los niños de entre 3 y 8 años solo podrán conectar y desconectar el aparato si este se encuentra en su posición normal de funcionamiento prevista, si están siendo supervisados o si han sido correspondientemente instruidos en el manejo seguro del mismo y comprenden los peligros derivados. Los niños entre 3 y 8 años no deberán conectar, manejar, limpiar

- ni realizar el mantenimiento del aparato.
4. Los niños deberán ser supervisados, para asegurar de que no jueguen con el aparato.
 5. Guardar el aparato en un sitio inaccesible para los niños.
 6. Conectar el aparato sólo a corriente alterna con una tensión de acuerdo a la placa de características.
 7. Este aparato no debe ser usado con un reloj programador externo o con un sistema de mando a distancia.
 8. De ninguna manera sumerja el aparato en agua o en otros líquidos.
 9. El aparato no debe ser lavado en el lavavajillas.
 10. El generador de vacío no debe entrar en contacto con agua u otros líquidos. Si a pesar de ello, esto ocurriese alguna vez, todas las piezas deberán estar completamente secas antes de un nuevo uso.
 11. El equipo está diseñado exclusivamente para el uso doméstico o usos similares como
 - en cocinas en negocios, oficinas u otros lugares de trabajo,
 - en establecimientos rurales,
 - para el uso por huéspedes en hoteles, moteles y establecimientos hoteleros similares,
 - en pensiones privadas o casas vacacionales.
 12. Jamás tocar el aparato o el cable de conexión con manos húmedas.
 13. Por razones de seguridad jamás coloque el aparato sobre superficies calientes, sobre una bandeja metálica o sobre una base mojada. El aparato o el cable de alimentación no deben ser usados cerca de llamas.
 14. Use siempre el generador de vacío sobre una superficie libre y llana.
 15. Preste atención a que el cable de alimentación no cuelgue sobre el borde de la superficie de trabajo, dado que ello puede conducir a accidentes, si p. ej. niños pequeños tiran de él.
 16. Mantenga las láminas y bolsas alejadas de los niños, para que éstos no se coloquen las bolsas sobre la cabeza - ¡Peligro de asfixia!
 17. La junta de soldadura se calienta durante el uso del aparato. Por ello no toque la junta, porque existe peligro de quemaduras.
 18. El generador de vacío no debe ser usado ni guardado a la intemperie.
 19. Para evitar daños, el aparato no debe ser usado con accesorios de otros fabricantes o marcas.
 20. Después del uso así como antes de la limpieza, desen-

chufar la clavija de la caja de enchufe. Jamás dejar el aparato sin supervisión cuando esté enchufada la clavija a la red eléctrica.

21. Limpie el aparato después de cada uso (capítulo Limpieza y Cuidado).
22. Controle periódicamente si el aparato, la clavija de red y el cable de alimentación presentan desgaste o daños.

En caso de daños en el cable de alimentación o en otras piezas envíe el aparato para su verificación y reparación a nuestro servicio de atención al cliente.

23. Reparaciones inadecuadas pueden conducir a considerables peligros para el usuario y tienen como consecuencia la exclusión de la garantía.



De ninguna manera abra la carcasa del aparato. Existe peligro de una descarga eléctrica.

El fabricante no es responsable en caso de uso inapropiado o equivocado o después de haber sido efectuadas reparaciones por terceros no autorizados.

INDICACIONES GENERALES Y CONSEJOS PARA LA GENERACIÓN DE VACÍO

Mediante el empaque al vacío podrá conservar durante más tiempo verduras, carne etc. Los alimentos no adquieren olores extraños, además están bien protegidos contra bacterias, moho, etc.

De esta manera podrá almacenar también té o alimentos secos durante períodos largos y aprovechar así p. ej. ofertas especiales.

Por favor use sólo bolsas y láminas adecuadas para envasar al vacío o los recipientes (se vende por separado). ¡Otras bolsas se pueden fundir por las altas temperaturas y dañar el aparato! Otros recipientes pueden ser destruidos por la presión generada y conducir así a lesiones.

Nuestras bolsas y las láminas para envasar al vacío están fabricadas de un material sintético especial y patentado de cinco capas. Este material es óptimamente adecuado para conservar sustancias alimenticias.

Las bolsas suministradas son lavables y reutilizables, hasta puede limpiarlas en el lavavajillas. Encontrará indicaciones exactas sobre el tema en el capítulo "Limpieza y Cuidado".

Si usted necesitase alimentos a menudo, le recomendamos envasar al vacío en el recipiente. Pero también la ensalada, por ejemplo, se puede mantener fresca durante un período largo de tiempo (para ello, coloque por favor un trozo de papel de cocina en el recipiente antes de colocar la ensalada y envasar al vacío).

Las bolsas son excelentemente adecuadas para envasar al vacío carne o pescado, pero también comidas preparadas se dejan envasar así por porciones y guardar durante más tiempo.

Por favor, tenga presente que sustancias húmedas a ser envasadas deben previamente ser congeladas brevemente para que no salga líquido al envasar, lo que evitaría la generación de vacío.

Además, no deben existir líquidos, grasas o similares en el sector del cordón de soldadura de la bolsa, porque de lo contrario tampoco es posible la generación de vacío.

Por lo demás, no sólo es posible envasar alimentos al vacío. También fotografías antiguas, sellos postales, documentos o cubiertos de plata pueden ser envasados al vacío y ser protegidos así de las influencias ambientales.

Para recalentar, usted puede colocar directamente las bolsas o los recipientes con alimentos envasados al vacío en agua caliente o en el horno de microondas. Para ello observe previamente de pinchar un pequeño agujero en la bolsa, para que pueda descargarse la presión. En el caso de l recipiente deberá previamente ser abierta brevemente la tapa. Recomendamos no volver a usar las bolsas utilizadas para recalentar comidas.

La carne, como por ejemplo la carne de res adobada en vinagre y especias, se deja escabechar en un tiempo considerablemente menor en el recipiente para envasar al vacío, porque gracias al mismo, el escabeche penetra en la carne con mayor rapidez y profundidad.

Pero fundamentalmente observe que también alimentos envasados al vacío deben ser almacenados correctamente. Por ejemplo, las mercaderías perecederas deben ser enfriadas de todas maneras.

Por favor jamás envase al vacío ajo ni hongos. Debido al vacío, se produce una reacción química, que puede descomponer estos alimentos.

PONER EN SERVICIO

1. Retire todo el material de embalaje así como los seguros de transporte.
2. Limpie todas las piezas con un paño húmedo como se describe en el capítulo "Limpieza y cuidado".
3. Coloque el aparato sobre una superficie de trabajo adecuada y llana.
4. Preste atención a que haya suficiente espacio delante del aparato para poder depositar delante del mismo las bolsas necesarias para envasar al vacío.
5. Con el cable de alimentación conecte el aparato a la red eléctrica (corriente alterna, 220–240 V~, 50 Hz). La lámpara de control se prende de color verde mostrando así que el aparato está disponible para la operación.

ENVASAR AL VACÍO EN BOLSAS

1. Prepare el aparato como se describe en „Poner en servicio“.
2. Abra la tapa del aparato. Compruebe si la junta está colocada correctamente. En caso de que hubiesen cuerpos extraños, como p. ej. migajas, sobre la junta, deberá eliminarlos pues de lo contrario no se podrá generar vacío.
3. Llene una bolsa con el producto a ser envasado. Para obtener un resultado óptimo la bolsa no deberá llenarse excesivamente. Deje libres aprox. 8 cm entre el contenido de la bolsa y la abertura de la misma.
4. Coloque el extremo abierto de la bolsa en el centro de la cámara de vacío.

5. Cierre la tapa y oprima al mismo tiempo hacia dentro ambos cierres a la derecha y a la izquierda del aparato.
6. Pulse la tecla „Vacuum & Seal“ (Vacío y soldadura). La lámpara de control muestra mediante la luz roja que el proceso de evacuación está en marcha.
7. Una vez alcanzado el óptimo resultado de evacuación del aire, se iniciará el sellado encendiéndose la lámpara en color anaranjado.
8. El aparato empieza a soldar la bolsa, dejando de evacuar el aire.
9. Una vez terminada la soldadura, la lámpara de control se encenderá en color verde abriéndose automáticamente ambos cierres del aparato.
10. Abra ahora la tapa y extraiga la bolsa.
11. El proceso de envasado al vacío habrá finalizado, los alimentos en la bolsa están empacados al vacío.
12. Si solo desea soldar la bolsa sin aplicar vacío, pulse únicamente la tecla „Seal Now“ (Soldar).
13. Si desea interrumpir el proceso de vacío, pulse nuevamente la tecla „Vacuum & Seal“.
14. Compruebe siempre que se haya logrado el resultado deseado y cerciórese que el cordón de soldadura sea correcto y completo.

ENVASAR AL VACÍO CON LÁMINA DEL ROLLO

1. Prepare el aparato como se describe en „Poner en servicio“.
2. Abra la tapa del aparato. Compruebe si la junta está colocada correctamente. En caso de que hubiesen cuerpos extraños, como p. ej. migajas, sobre la junta, deberá eliminarlos pues de lo contrario no se podrá generar vacío.
3. Corte el trozo de lámina que necesite del rollo. Atención: Deberá calcular por lo menos 7,5 cm adicionales para aplicar el vacío. Si desea usar esta bolsa nuevamente, deberá calcular correspondientemente más reserva, es decir 2,5 cm más por cada proceso de aplicación de vacío.
4. Coloque uno de los extremos abiertos de la lámina sobre la junta de soldadura. No será necesario colocar este extremo abierto de la bolsa en la cámara de vacío porque de momento sólo se sellará la bolsa.
5. Cierre la tapa y oprima al mismo tiempo hacia dentro los cierres a la derecha y a la izquierda del aparato.
6. Pulse la tecla „Seal Now“. La lámpara de control se enciende en color anaranjado para indicar que el aparato está soldando. La bomba de succión no estará en funcionamiento.
7. Después de algunos segundos la lámpara cambiará a rojo y el aparato seguirá trabajando durante aprox. 2 segundos más.
8. Una vez terminada la soldadura, la tapa del aparato quedará ligeramente abierta y la lámpara de control pasará a verde.
9. Abra la tapa y extraiga la bolsa.
10. Ahora podrá usted comenzar con la aplicación del vacío como se describe en el página 68/69.
11. Si desea interrumpir el proceso, pulse nuevamente la tecla „Vacuum & Seal“.

CONFEZIONAMENTO SOTTOVUOTO NEL CONTENITORE

Por favor use solamente recipientes adecuados para envasar al vacío.

Si desea envasar al vacío líquidos en el recipiente, enfríelos previamente en la refrigeradora. Si desease envasar al vacío alimentos molidos o en granos en el recipiente, coloque por favor un trozo de papel de cocina sobre los alimentos, antes de cerrar la tapa y comenzar con la aplicación de vacío.

1. Prepare el aparato como se describe en “Poner en servicio”.
2. Coloque el producto a ser envasado en el recipiente. Para ello, deje por favor por lo menos 1 cm entre el producto a ser envasado y el canto superior del recipiente.
3. Las tapas de los recipientes para envasar al vacío están rotuladas con „Öffnen“ (Abrir), „Vakuum“ (Vacío) y „Verriegeln“ (Bloquear). Gire el botón en la tapa del recipiente de tal manera que la flecha muestre sobre la posición „Vakuum“ y cierre el recipiente con esta tapa.
4. Enchufe un extremo de la manguera suministrada en la conexión en el aparato de vacío y el otro extremo en la válvula en la tapa del recipiente para envasar al vacío.
5. Cierre la tapa del aparato para envasar al vacío y oprima al mismo tiempo hacia dentro ambos cierres a la derecha y a la izquierda del aparato.
6. Pulse la tecla „Vacuum & Seal“. La lámpara de control muestra primero con luz roja y después con luz anaranjada que el aparato está en funcionamiento. A continuación la lámpara de control se prende de color verde. Gire ahora el botón sobre la tapa del recipiente de tal modo que la flecha muestre sobre “Verriegeln”, a continuación finaliza el proceso de vacío.
7. Quite la manguera del aparato y del recipiente.
8. Ha concluido el proceso de envasado al vacío, los alimentos en el recipiente están empacados al vacío.
9. Si desea interrumpir el proceso, pulse nuevamente la tecla „Vacuum & Seal“.

Abrir los recipientes para envasar al vacío

Si desea abrir un recipiente para envasar al vacío, por favor gire el botón sobre la tapa del respectivo recipiente de tal manera que la flecha muestre sobre “Öffnen”. De esta manera podrá abrir la tapa sencillamente.

APLICACIÓN DE VACÍO A BOTELLAS

Los cierres de vacío suministrados se dejan aplicar por ejemplo a botellas de vino o de aceite. De esta manera podrá mantener de manera sencilla y sin complicaciones el aroma y la frescura del respectivo líquido.

Atención: Los cierres de vacío para botellas no deben ser usados en caso de botellas muy delgadas de vidrio, cristal, plástico o aluminio ni tampoco en caso de botellas dañadas.

Por favor no aplique vacío a líquidos con ácido carbónico. Estos líquidos deben ser acondicionados a presión para su almacenaje. Al aplicar el vacío pierden el ácido carbónico.

1. Prepare el aparato como se describe en “Poner en servicio”.
2. Enchufe el cierre en la abertura de la botella. Entre el líquido en la botella y el borde inferior del cierre de evacuación debe quedar por lo menos una luz de 2,5 cm.
3. Enchufe un extremo de la manguera suministrada en la conexión en el aparato de vacío y el otro extremo en el orificio en el cierre de evacuación.
4. Cierre la tapa del aparato para envasar al vacío y oprima al mismo tiempo hacia dentro ambos cierres a la derecha y a la izquierda del aparato.
5. Pulse la tecla „Vacuum & Seal“. La lámpara de control muestra primero con luz roja y después con luz anaranjada que el aparato está en funcionamiento. A continuación la lámpara de control se prende de color verde.
6. Quite la manguera del aparato y del cierre de evacuación.
7. El proceso de evacuación ha finalizado.
8. Si desea interrumpir el proceso, pulse nuevamente la tecla „Vacuum & Seal“

Abrir las botellas al vacío

Si desea abrir una botella al vacío, sencillamente tire el cierre de la botella fuera de la misma.

LIMPIEZA Y CUIDADO

Limpieza del aparato



Antes de la limpieza desconectar siempre el aparato y desenchufar la clavija de la red de corriente.



El aparato y el cable de alimentación no deben ser sumergidos en agua o en otro líquido.

Deje enfriar el aparato antes de limpiarlo.

1. Limpie el aparato para envasar al vacío con un trapo húmedo y algo de detergente para vajilla. No usar medios de limpieza agresivos, lana o estopa de acero, objetos metálicos, medios de limpieza calientes o medios desinfectantes.
2. Elimine restos de alimentos den el aparato con un trapo húmedo.
3. El aparato y la clavija de conexión deben estar completamente secos, antes de que el aparato pueda ser usado nuevamente.
4. Guarde el aparato para envasar al vacío completamente seco en un lugar seco y seguro, para protegerlo contra polvo, golpes, calor y humedad.

Limpieza de las bolsas para envasar al vacío

1. Las bolsas para envasar al vacío pueden ser limpiadas en agua tibia con algo de detergente para vajilla.
2. Las bolsas también pueden ser limpiadas en el lavavajillas. Para ello invierta cuidadosamente la bolsa respectiva y colóquela en la cesta superior del lavavajillas. Preste atención a que todas las superficies de la bolsa entren en contacto con el agua.
3. Seque la bolsa cuidadosamente antes de usarla nuevamente.
4. Recomendamos no volver a usar bolsas en las que ya hayan sido envasados al vacío carne o pescado.
5. Si usted ha envasado al vacío alimentos muy grasosos, puede ser que estas bolsas tampoco puedan volver a ser usadas.

Limpieza del recipiente para envasar al vacío

1. El recipiente para envasar al vacío puede ser limpiado en agua tibia con algo de detergente para vajilla.
2. También puede limpiar el recipiente (sin tapa) en el lavavajillas. Para ello coloque el recipiente sólo en la cesta superior del lavavajillas.
3. Seque el recipiente y la tapa cuidadosamente antes de usarlos nuevamente.

ELIMINACIÓN DE FALLOS

Problema	Soluzione
No funciona cuando usted pulsa una tecla	■ Compruebe si la clavija de red está enchufada correctamente. ■ Compruebe si el cable de alimentación está dañado ■ Compruebe si la caja de enchufe elegida funciona correctamente, conectando a la misma otro artefacto eléctrico.
No se puede generar vacío.	■ Compruebe si la bolsa tiene un agujero. Para ello, usted puede, por ejemplo, soldar la bolsa de tal modo que aún quede algo de aire en ella. A continuación coloque la bolsa en agua y apriétela. Si suben burbujas de aire, la bolsa tiene un agujero. Por favor use una bolsa nueva. ■ Si usted usa una bolsa de fabricación propia, compruebe el cordón de soldadura. Si en el mismo existe un pliegue, éste evita que el aire pueda ser extraído de la bolsa. Corte la bolsa en este lugar y suéldela nuevamente.
La bolsa pierde el vacío.	■ Verifique el cordón de soldadura de la bolsa. Si en el mismo existiese un pliegue, no podrá ser generado vacío. ■ Abra la bolsa y aplique nuevamente vacío. ■ Restos de grasas, líquidos, migajas, etc., en el sector de la barra de soldadura pueden causar constantes fugas. Abra la bolsa, limpie a fondo el sector correspondiente y aplique nuevamente vacío. ■ Alimentos con extremos filosos, como por ejemplo huesos, pueden dañar la bolsa. En este caso deberá usar una nueva bolsa. Si usted desea envasar al vacío este tipo de alimentos, envuélvalos primero con papel de cocina.
La bolsa no puede ser soldada.	■ Compruebe si la tapa del aparato para envasar al vacío está correctamente cerrada. ■ Si la tapa está suelta, el aparato aplica vacío permanentemente y no puede soldar. ■ Restos de grasas, líquidos, migajas, etc. en el sector del cordón de soldadura pueden ser la causa de que la bolsa no pueda ser soldada. Abra la bolsa, limpie a fondo el sector correspondiente y suéldela nuevamente.

Problema	Soluzione
En el recipiente no se puede generar vacío.	■ Compruebe si la flecha sobre la tapa del recipiente está marcando „Vakuum“. ■ Asegúrese de que la manguera esté correctamente conectada. ■ Compruebe si entre el producto a ser envasado y el canto superior del recipiente existe un espacio libre mínimo de 1 cm, porque de lo contrario no puede ser generado vacío. ■ Asegúrese de que el recipiente y la tapa no estén dañados por pequeñas fisuras capilares. El recipiente puede perder hermeticidad debido a pequeñas fisuras, no pudiendo ser generado vacío. En este caso deberá ser reemplazado.
El cierre de vacío para botellas no genera vacío	■ Asegúrese de que el cierre de vacío para botellas esté colocado correctamente en la botella. Si está demasiado flojo, puede fluir aire a la botella y evitar el vacío. ■ Asegúrese de que el borde de la botella y el cierre no estén dañados y estén libres de grasas, migajas etc. Impurezas en el cierre o en la botella pueden evitar la generación de vacío. ■ Asegúrese de que la manguera esté correctamente conectada.
La unidad funciona, pero no produce costura.	■ Si el alambre es sobrecalentado, se apaga automáticamente. Encienda la máquina durante 2-3 minutos y déjela enfriar. Posteriormente, el dispositivo puede ser usado de nuevo.

CONDICIONES DE GARANTIA

La garantía para nuestros equipos es de 24 meses, y de 12 meses en el caso de uso comercial, a partir de la fecha de compra, cubriendo los daños que con un uso acorde a lo prescrito pueden atribuirse fehacientemente a defectos de fabricación. Dentro del período de garantía, solucionamos errores de material y de fabricación a consideración nuestra mediante reparación o cambio. Nuestros servicios de garantía son válidos únicamente para los aparatos que han sido vendidos en Alemania y Austria. Para todos los demás casos diríjase por favor al importador correspondiente. Aquellos aparatos que se presentan para eliminar errores, por favor envíarlos junto a una copia del comprobante de compra extendido a máquina, del cual debe desprenderse la fecha de compra, así como una breve descripción de las deficiencias, apropiadamente embalado y con los sellos correspondientes a nuestro servicio al cliente. En caso de garantía, los gastos de envío serán restituidos al cliente solamente en Alemania y Austria. Aquellos daños causados por desgaste están excluidos de la garantía, así como manipulación incorrecta, e incumplimiento de las condiciones de mantenimiento y cuidado. El derecho a garantía expira si las reparaciones o mantenimiento son realizadas por terceros. Todo reclamo del consumidor final ante el vendedor, comerciante no se ve afectado por esta garantía.

DISPOSICIÓN/PROTECCIÓN DEL MEDIO AMBIENTE

Nuestros aparatos se fabrican con un alto nivel de calidad por un largo período de uso. El mantenimiento regular y las reparaciones de tipo técnico a través de nuestro servicio al cliente pueden prolongar la duración del aparato. Cuando un aparato está defectuoso y ya no puede repararse, por favor considere en la disposición final los siguientes puntos: Este producto no puede ser eliminado junto a la basura domiciliaria. Usted debe entregar este producto a un lugar oficial para el reciclaje de aparatos eléctricos o electrónicos. Mediante la clasificación por separado y el reciclaje de productos residuales, Usted contribuye a proteger los recursos naturales y asegura que el producto sea eliminado de forma salubre y acorde con el medio ambiente.



ACCESORIOS ESPECIALES

Podrá pedir directamente los siguientes accesorios especiales a nuestro servicio de asistencia al cliente:

4801001	Bolsa para envasar al vacío 15 x 25 cm	100 unidades
4801002	Bolsa para envasar al vacío 20 x 30 cm	100 unidades
4801003	Bolsa para envasar al vacío 28 x 40 cm	100 unidades
4801004	Lámina para envasar al vacío 20 x 600 cm	1 paquete con 2 rollos
4801005	Lámina para envasar al vacío 28 x 600 cm	1 paquete con 2 rollos
4801007	Recipiente para envasar al vacío, redondo, de 0,6 litros de capacidad	1 unidad
4801008	Recipiente para envasar al vacío, cuadrado, de 2,4 litros de capacidad	1 unidad



NÁVOD K OBSLUZE MODELU 48016

TECHNICKÉ ÚDAJE

Výkon:	110 W, 220–240 V~, 50 Hz	
Rozměry:	Cca. 39 x 16 x 8,5 cm (D x Š x V)	
Přívod:	Cca 150 cm	
Hmotnost:	Cca 1,57 kg	
Odsávací výkon:	11 litrů za minutu	
Podtlak čerpadla:	0,711 baru	
Vybavení:	Hadice k vakuování nádoby, tlačítka pro vakuování a svaření, uložení kabelu, vícebarevná kontrolka	
Příslušenství:	1 hadice, 10 vakuovacích sáčků 20 x 30 cm, 10 vakuovacích sáčků 28 x 40 cm, 1 vakuovací uzávěry lahví, návod k obsluze	

Je vyhrazeno právo na omyly a změny vybavení, techniky, barev a designu

VYSVĚTLENÍ SYMBOLŮ



Tento symbol označuje případná ohrožení, která mohou způsobit poranění nebo poškození přístroje.



Tento symbol poukazuje na eventuální nebezpečí popálení. Postupujte tu vždy zvláště opatrně.

BEZPEČNOSTNÍ POKYNY

Následující pokyny si přečtěte a uložte.

1. Přístroj může být používán dětmi od 8 let a osobami se sníženými fyzickými, smyslovými nebo duševními schopnostmi nebo s nedostatkem zkušeností a/nebo nedostatkem znalostí, pokud jsou pod dohledem nebo pokud byly poučeny o bezpečném používání přístroje a porozuměly z něj vyplývajícím rizikům. Přístroj není hračka. Čištění a údržbu přístroje smí provádět děti pouze pod dohledem.
2. Děti do 3 let by se neměly k přístroji přibližovat nebo být pod trvalým dohledem.
3. Děti mezi 3 a 8 roky by měly zapínat a vypínat přístroj pouze tehdy, když se nachází ve své určené normální pozici ovládání a když jsou pod dohledem nebo pokud byly poučeny o bezpečném používání přístroje a porozuměly z něj vyplývajícím rizikům. Děti mezi 3 a 8 roky by neměly přístroj ani připojovat ani ovládat, čistit nebo provádět údržbu.
4. Je nutné dohlížet na děti, aby bylo zajištěno, že si s přístrojem nehrají.
5. Uchovávejte přístroj na místě nepřístupném dětem.

6. Přístroj připojujte pouze na střídavý proud s napětím podle typového štítku.
7. Tento přístroj nesmí být používán s externími časovými spínacími hodinami nebo se systémem pro dálkové ovládání.
8. V žádném případě přístroj neponořujte do vody nebo do jiné kapaliny.
9. Přístroj nesmí být čištěn v myčce.
10. Vakuovač se nesmí dostat do kontaktu s vodou nebo jinými tekutinami. Pokud by k tomu přesto došlo, musí být před novým použitím všechny díly zcela suché.
11. Nikdy se přístroje popř. přírodního kabelu nedotýkejte mokřýma rukama.
12. Tento přístroj je určený výhradně k domácímu nebo podobnému použití, např.
 - Kuchyňky v obchodech, v kancelářích nebo jiných pracovištích,
 - v zemědělských provozech,
 - k použití hosty v hotelích, motelech a jiných ubytovacích zařízeních,
 - v soukromých penzionech nebo prázdninových ubytovnách.
13. Z bezpečnostních důvodů přístroj nikdy nestavte na horké povrchy, kovový podnos nebo mokrý podklad. Přístroj ani přírodní kabel nesmí být používány v blízkosti plamenů.
14. Vakuovač vždy používejte na volném a rovném podkladu.
15. Dbejte na to, aby přírodní kabel nevisel přes okraj pracovní plochy, protože to může vést k nehodám, např. za něj mohou zatáhnout malé děti.
16. Udržujte fólie a sáčky mimo dosah dětí, aby si nemohly sáček přetáhnout přes hlavu – nebezpečí udušení!
17. Svářecí těsnění je během provozu horké. Proto se těsnění nedotýkejte, protože hrozí nebezpečí popálení.
18. Vakuovač nesmí být používán nebo ukládán venku.
19. Přístroj nesmí být používán s příslušenstvím jiných výrobců nebo značek, aby se předešlo poškození.
20. Po použití i před čištěním vyndejte síťovou zástrčku ze zásuvky. Nikdy nenechávejte přístroj bez dozoru, když je připojen do sítě.
21. Po každém použití přístroj vyčistěte (viz kapitola Čištění a péče).
22. Pravidelně kontrolujte přístroj, zástrčku a přírodní kabel, zda nejsou opotřebovány nebo poškozeny. Při poškození přírodního kabelu nebo jiných dílů pošlete prosím přístroj na kontrolu a opravu do našeho servisu.
23. Neodborné opravy mohou vést k značnému nebezpečí pro uživatele a mají za následek ztrátu záruky.



V žádném případě těleso přístroje neotevírejte. Je nebezpečí úderu elektrickým proudem.

Výrobce nepřebírá žádné ručení při neodborném nebo chybném použití nebo po provedení opravy neautorizovanými třetími osobami.

ZÁŠADNÍ POKYNY A TIPY K VAKUOVÁNÍ

Balením ve vakuu můžete prodloužit trvanlivost zeleniny, masa atd. Potraviny nevstřebávají cizí pachy, navíc jsou dobře chráněny před bakteriemi, napadením plísní atd.

Tímto způsobem můžete mimo jiné déle skladovat také čaj nebo suché potraviny a např. tak využívat akční nabídky.

Pro vakuování prosím použijte pouze dodané sáčky a fólie nebo nádobu (prodává se samostatně). Jiné sáčky by se mohly vysokými teplotami roztavit a přístroj poškodit! Jiné nádoby mohou být vznikajícím podtlakem zničeny a způsobit tak zranění.

Náš vakuovací sáčky a fólie jsou vyrobeny ze speciálního, patentovaného plastu s pěti vrstvami. Tento materiál je optimálně vhodný pro ukládání potravin.

Dodané sáčky jsou omyvatelné a znovu použitelné, můžete je dokonce čistit v myčce. Přesné pokyny k tomu naleznete v kapitole „Čištění a péče“.

Když potraviny potřebujete častěji, doporučujeme jejich vakuování v přiložené nádobě. Ale například také salát se dá udržet čerstvý delší dobu (k tomu vložte do nádoby kus papírové utěrky, než ji naplníte salátem a provedete vakuování).

Sáčky se výborně hodí pro vakuové balení masa nebo ryb, ale také je možné po jednotlivých porcích balit hotová jídla a skladovat je delší dobu.

Dbejte na to, že vlhké potraviny by měly před vakuováním krátce namrznout, protože jinak může během vakuování vytékat tekutina, což by zabránilo vzniku vakua.

Kromě toho nesmí být v oblasti svařeného spoje žádná tekutina, tuk a podobně, protože jinak by rovněž nebylo vakuování možné.

Mimochodem, vakuovat je možné nejenom potraviny. Také staré fotografie, dopisní známky, dokumenty nebo stříbrné přístroje je možné vakuovat a chránit tak před nepříznivými okolními vlivy.

Sáčky nebo nádobu s vakuově balenými potravinami můžete pro ohřátí vložit přímo do horké vody nebo mikrovlnné trouby. Dbejte přitom na to, že předem musíte do sáčku propíchnout malou díрку, aby mohl tlak uniknout. U nádoby musí být předem krátce otevřen kryt. Doporučujeme již použité sáčky pro ohřev potravin znovu nepoužívat.

Maso jako například svíčkovou pečení je možné ve vakuové nádobě marinovat podstatně kratší dobu, protože působením podtlaku proniká marináda rychleji a hlouběji do masa.

Zásadně ale dbejte na to, že i vakuově balené potraviny musí být správně uloženy. Například jídlo, které se kazí, musí být přesto uloženo v ledničce.

Nikdy prosím nevakuujte česnek a houby. U těchto potravin dochází vakuováním k chemické reakci, která může způsobit jejich zkažení.

UVEDENÍ DO PROVOZU

1. Odstraňte všechny obalový materiál popř. přepravní zajištění.
2. Všechny díly vyčistěte vlhkou utěrkou, jak je popsáno v kapitole „Čištění a péče“.
3. Postavte přístroj na vhodnou, rovnou pracovní plochu.
4. Dbejte na to, abyste před přístrojem měli dostatek místa, aby bylo kam odložit daný sáček pro vakuování.
5. Připojte přístroj pomocí přívodního kabelu do sítě (střídavý proud, 220–240 V~, 50 Hz). Kontrolka svítí zeleně a ukazuje tak, že přístroj je připraven k provozu.

VAKUOVÁNÍ V SÁČCÍCH

1. Připravte přístroj dle popisu, uvedeného v kapitole „Uvedení do provozu“.
2. Otevřete víko přístroje. Zkontrolujte, zda těsnění správně doléhá. Pokud se na těsnění nachází cizí tělesa jako např. drobky, tak je musíte odstranit, neboť jinak by nemohlo být vytvořeno vakuum.
3. Naplňte sáček obsahem, který budete vakuovat. K docílení optimálního výsledku byste neměli sáček naplňovat přespříliš. Mezi obsahem sáčku a koncem sáčku ponechtejте volné místo o délce cca 8 cm.
4. Vložte otevřený konec sáčku do středu vakuové komory.
5. Zavřete víko a sklapněte oba uzávěry, nacházející se vlevo i vpravo na přístroji najednou směrem dovnitř.
6. Stiskněte tlačítko „Vacuum & Seal“. Světelná kontrolka svítí červeně, což znamená, že probíhá vakuování.
7. Po dosažení optimálního výsledku vakuování bude probíhat zapečťování sáčku: oranžové světlo na světelné kontrolce indikuje tento proces.
8. Přístroj začne se zapečťováním, vakuová pumpa přitom však není spuštěná.
9. Světelná kontrolka se po skončení tohoto procesu rozsvítí zeleně a oba uzávěry, nacházející se na přístroji, se automaticky otevrou.
10. Nyní otevřete víko a vyjměte sáček.
11. Vakuování je u konce, potraviny v sáčku jsou vakuově zabalené.
12. Pokud byste chtěli sáček pouze svařovat a nikoliv vakuovat, tak stiskněte tlačítko „Seal Now“.
13. Pokud chcete přerušit proces vakuování, stiskněte ještě jednou tlačítko „Vacuum & Seal“.
14. Vždy kontrolujte, zda odpovídá výsledek vakuování Vaším představám a zajistěte, aby byl svarový šev kompletní a nevykazoval žádnou závadu.

VAKUOVÁNÍ S FÓLIÍ Z ROLE

1. Připravte přístroj dle popisu, uvedeného v kapitole „Uvedení do provozu“.
2. Otevřete víko přístroje. Zkontrolujte, zda těsnění správně doléhá. Pokud se na těsnění nachází cizí tělesa jako např. drobky, tak je musíte odstranit, neboť jinak nemůže být vytvořeno vakuum.
3. Odstrihněte si požadovaný kus fólie z fóliové role. Pozor: Připočtete si nejméně 7,5 cm, které budete potřebovat k provedení vaku-

ování. Chcete-li tento sáček ještě jednou použít, musíte započíst dostatečnou rezervu, která činí na jedno vakuování 2,5 cm.

4. Položte otevřený konec fólie přes těsnění svaru. Tento konec sáčku nemusíte vkládat do vakuové komory, neboť sáček bude nejprve pouze zapečetěn a ještě nedojde k vytvoření vakua.
5. Zavřete víko a sklapněte oba uzávěry, nacházející se vlevo i vpravo na přístroji najednou směrem dovnitř.
6. Stiskněte tlačítko „Seal Now“. Světelná kontrolka svítí oranžově, což znamená,

že probíhá zapečetování, vakuová pumpa přitom ovšem není spuštěná.

7. Po krátké chvíli se světelná kontrolka rozsvítí červeně, přístroj pracuje dál, a sice ještě cca po dobu 2 sekund.
8. Po skončení procesu se víko přístroje lehce otevře a světelná kontrolka se rozsvítí zeleně.
9. Otevřete víko a vyjměte sáček.
10. Nyní můžete začít vakuovat, tento postup je popsáný.
11. Pokud chcete postup přerušit, stiskněte tlačítko „Vacuum & Seal“.

VAKUOVÁNÍ V NÁDOBĚ

Pro vakuování používejte pouze vhodné nádoby.

Pokud chcete v nádobě vakuovat tekutiny, nejprve je vychladte v ledničce. Když chcete v nádobě vakuovat mleté nebo zrnité potraviny, položte na ně kousek papírové utěrky, než kryt uzavřete a začnete s vakuováním.

1. Připravte přístroj tak, jak je popsáno v „Uvedení do provozu“.
2. Vložte potraviny k vakuování do nádoby. Mezi potravinami k vakuování a horní hranou nádoby ponechte nejméně 1 cm místa.
3. Kryty vakuovacích nádob jsou popsány „Öffnen“ (Otevřít), „Vakuum“ (Vakuum) a „Verriegeln“ (Zavřít). Otočte knoflík na krytu nádoby tak, aby šipka ukazovala na pozici „Vakuum“ a tímto krytem nádobu uzavřete.
4. Konec dodané hadice zastrčte do přípoje na vakuovači a druhý konec do ventilu v krytu vakuovací nádoby.
5. Uzavřete kryt vakuovače a současně stiskněte oba uzávěry vpravo a vlevo na přístroji směrem dovnitř.
6. Stiskněte tlačítko „Vakuování a svaření“. Kontrolka červeným a potom oranžovým světlem ukazuje, že přístroj pracuje. Kontrolka se pak rozsvítí zeleně. Nyní otočte knoflík na krytu nádoby tak, aby šipka ukazovala na pozici „Verriegeln“, čímž je proces vakuování ukončen.
7. Sundejte hadici z přístroje a nádoby.
8. Vakuování je ukončeno, potraviny v nádobě jsou vakuově zabaleny.
9. Když chcete proces vakuování přerušit, znovu stiskněte tlačítko „Vacuum & Seal“.

Otevření vakuované nádoby

Když chcete některou vakuovanou nádobu otevřít, otočte knoflík na krytu dané nádoby tak, aby šipka ukazovala na pozici „Öffnen“. Pak můžete kryt jednoduše otevřít.

VAKUOVÁNÍ LAHVÍ

Dodané vakuovací uzávěry je možné použít například na lahve vína nebo oleje. Tak můžete jednoduše a nekomplikovaně zachovat aroma a čerstvost dané tekutiny.

Pozor: Vakuovací lahvé uzávěry se nesmí používat na skleněné lahve s velmi tenkými stěnami, křišťálové, plastové nebo hliníkové lahve ani na poškozené lahve.

Nikdy prosím nevakuujte tekutiny s kyslíčnícem uhličitým – perlivé nápoje. Tyto tekutiny se musí skladovat pod tlakem. Při vakuování ztratí kyslíčníc uhličitý.

1. Připravte přístroj tak, jak je popsáno v „Uvedení do provozu“.
2. Zastrčte uzávěr do otvoru lahve. Mezi tekutinou v lahvi a spodním okrajem vakuovacího uzávěru musí zůstat minimálně 2,5 cm vzduchu.
3. Konec dodané hadice zastrčte do přípoje na vakuovači a druhý konec do otvoru ve vakuovacím uzávěru.
4. Uzavřete kryt vakuovače a současně stiskněte oba uzávěry vpravo a vlevo na přístroji směrem dovnitř.
5. Stiskněte tlačítko „Vacuum & Seal“. Kontrolka červeným a potom oranžovým světlem ukazuje, že přístroj pracuje. Kontrolka se pak rozsvítí zeleně.
6. Sundejte hadici z přístroje a vakuovacího uzávěru.
7. Postup vakuování je ukončen.
8. Když chcete proces vakuování přerušit, znovu stiskněte tlačítko „Vacuum & Seal“.

Otevření vakuovaných lahví

Když chcete otevřít vakuovanou láhev, jednoduše z ní vytáhněte vakuovací uzávěr.

ČIŠTĚNÍ A PÉČE

Čištění přístroje



Před čištěním přístroj vždy vypněte a vyndejte zástrčku ze zásuvky.



Přístroj ani přívodní kabel nesmí být ponořovány do vody nebo jiné tekutiny. Před čištěním přístroje jej nechte vychladnout.

1. Otřete vakuovač vlhkou utěrkou s trochou saponátu. Nepoužívejte abrazivní čisticí prostředky, drátěnku, kovové předměty, horké čisticí prostředky ani dezinfekční prostředky.
2. Zbytky potravin z přístroje odstraňte vlhkou utěrkou.
3. Před opětovným použitím přístroje musí být přístroj i přívodní zástrčka zcela suché.
4. Zcela usušený vakuovač uložte na suché a bezpečné místo, aby byl chráněn před prachem, nárazy, horkem a vlhkem.

Čištění vakuovacích sáčků

1. Vakuovací sáčky mohou být čištěny v teplé vodě, do které přidáte trochu saponátu.
2. Sáčky můžete také čistit v myčce. Příslušný sáček k tomu opatrně obraťte naruby a položte jej do horního koše myčky. Dbejte na to, aby se do kontaktu s vodou dostaly všechny plochy sáčků.

3. Před dalším použitím sáčku jej pečlivě osušte.
4. Doporučujeme, aby sáčky, ve kterých bylo vakuově uloženo maso nebo ryby, nebyly znovu použity.
5. Když jste vakuovali velmi tučné potraviny, je možné, že tyto sáčky již rovněž nebudou k použití.

Čištění vakuovací nádoby

1. Vakuovací nádoba může být čištěna v teplé vodě, do které přidáte trochu saponátu.
2. Nádobu (bez krytu) můžete také čistit v myčce. K tomu vložte nádobu pouze do horního koše myčky.
3. Před dalším použitím nádobu a kryt pečlivě osušte.

ODSTRAŇOVÁNÍ CHYB

Problém	Řešení
Žádná funkce, když stisknete některé tlačítko.	■ Zkontrolujte, zda je síťová zástrčka správně zastrčena. ■ Zkontrolujte, zda není síťový kabel poškozen. ■ Zkontrolujte, zda použitá zásuvka správně funguje tím, že do ní připojíte jiný elektrický přístroj.
Nevytváří se vakuum	■ Zkontrolujte, zda v sáčku není otvor. Například k tomu můžete sáček svařit tak, aby v něm bylo ještě trochu vzduchu. Potom jej dejte do vody a mírně stiskněte. Pokud z něj unikají bubliny vzduchu, je v něm otvor. Použijte prosím nový sáček. ■ Když používáte sáček, který jste vyrobili sami, zkontrolujte svar sáčku. Pokud se v místě svaru nachází přehyb, brání tomu, aby bylo možné ze sáčku odsát vzduch. Na tomto místě sáček odstříhněte a svařte jej znovu.
Sáček ztrácí vakuum.	■ Zkontrolujte svar sáčku. Pokud se ve svaru nachází přehyb, není možné vytvořit vakuum. ■ Otevřete sáček a proveďte nové vakuování. ■ Zbytky tuku, tekutin, drobečky atd. v oblasti místa svaření mohou způsobit, že tudy stále znovu vniká vzduch. Otevřete sáček, příslušnou oblast důkladně vyčistěte a proveďte nové vakuování. ■ Potraviny s ostrými konci, např. kosti, mohou sáček poškodit. V takovém případě musíte použít nový sáček. Když chcete vakuovat takovéto potraviny, nejprve je obalte papírovou utěrkou.
Sáček není možné svařit.	■ Zkontrolujte, zda je kryt vakuovače správně uzavřen. ■ Pokud je kryt volný, přístroj stále vakuuje a nemůže tak provést svaření. ■ Zbytky tuku, tekutin, drobečky atd. v oblasti svaru mohou způsobit, že sáček není možné svařit. Otevřete sáček, příslušnou oblast důkladně vyčistěte a proveďte nové svaření.

Problém	Řešení
V nádobě se nevytváří vakuum	■ Zkontrolujte, zda šípka na krytu nádoby ukazuje na „Vakuum“ ■ Ujistěte se, že hadice je správně připojena. ■ Zkontrolujte, zda mezi vakuovanými potravinami a horní hranou nádoby je volný prostor minimálně 1 cm, protože jinak nemůže být vakuum vytvořeno. ■ Ujistěte se, že nádoba a kryt nejsou poškozeny vlasovými trhlinami. Jemné trhliny mohou způsobit netěsnost nádoby a není tak možné vytvořit vakuum. V tomto případě musí být nádoba vyměněna.
Vakuovací uzávěr lahve nevytváří vakuum	■ Ujistěte se, že vakuovací uzávěr v lahvi správně sedí. Pokud je příliš volný, může do lahve vnikat vzduch a bránit vytvoření vakua. ■ Ujistěte se, že okraj lahve a uzávěr jsou nepoškozeny a neznečištěny tukem, drobečky atd. Nečistoty na uzávěru nebo lahvi brání vytvoření vakua. ■ Ujistěte se, že hadice je správně připojena.
Jednotková běží, ale produkuje žádný šev.	■ Pokud svářecí drát je přehřátý, automaticky se vypne. Otočte stroj na 2-3 minuty a nechte vychladnout. Poté, přístroj lze použít znovu.

ZÁRUČNÍ PODMÍNKY

Na naše přístroje poskytujeme záruku v trvání 24 měsíců (u průmyslového využití 12 měsíců) od data koupě výrobku, záruka se vztahuje na poškození, která prokazatelně vznikla při správném použití v důsledku výrobních vad. Po dobu záruky budeme odstraňovat materiální i výrobní vady opravou nebo výměnou podle našeho uvážení. Poskytnutí záruky výhradně platí pro zařízení prodány v Německu i Rakousku. V jiných zemích se obraťte prosím na kompetentní dovozce. Přístroje, na které bylo uplatňováno odstranění vad, zašlete prosím s mechanicky vyhotovenou kopií nákupního dokladu, ze kterého musí být bezpodmínečně patrný datum nákupu i s popisem vad, přístroj musí být bezpečně zabalen a nafrankován na náš záruční servis. V případě opravné záruky jsou kupující vráceny poštovní poplatky v Německu i Rakousku. Tato záruka se nevztahuje na poškození způsobená opotřebením, nesprávným zacházením a nedodržováním návodů k údržbě a obsluze. Záruční doba zaniká, když opravy nebo manipulace s přístrojem byly provedeny třetí osobou. Eventuální nároky zákazníka vůči prodejci/obchodníkovi nejsou touhle zárukou omezeny.

LIKVIDACE / OCHRANA ŽIVOTNÉHO PROSTŘEDÍ

Naše vyrobené přístroje mají vysoce kvalitní standard pro zajištění jejich dlouhé životnosti. Pravidelné údržby i opravy odborně provedeny naším prodejním servisem mohou mít vliv na prodloužení provozní životnosti přístroje. Když je přístroj vadný a už ho nelze opravit, neopomeňte prosím:

Toto zařízení nepatří do běžného domovního odpadku, ale musí být předáno do autorizované sběrně pro recyklování elektrických nebo elektronických zařízení.

Separátní sběr a recyklování odpadních produktů umožňuje šetření přírodních zdrojů a zajišťuje, aby byly odpady likvidovány způsobem, který je pro zdraví a ekologii přijatelný.



PŘÍSLUŠENSTVÍ

Následující příslušenství můžete objednat přímo v našem servisu:

4801001	Vakuovací sáčky 15 x 25 cm	100 kusů
4801002	Vakuovací sáčky 20 x 30 cm	100 kusů
4801003	Vakuovací sáčky 28 x 40 cm	100 kusů
4801004	Vakuovací fólie 20 x 600 cm	1 balení se 2 rolemi
4801005	Vakuovací fólie 28 x 600 cm	1 balení se 2 rolemi
4801007	Vakuovací nádoba kulatá, objem 0,6 litru	1 kus
4801008	Vakuovací nádoba hranatá, objem 2,4 litru	1 kus



INSTRUKCJA OBSŁUGI MODEL 48016

DANE TECHNICZNE

Moc:	110 W, 220–240 V~, 50 Hz	
Wymiary:	Okolo 39 x 16 x 8,5 cm (L x B x H)	
Przewód zasilający:	Ok. 150 cm	
Ciężar:	Ok. 1,57 kg	
Wydajność odsysania:	11 litrów na minutę	
Podciśnienie pompy:	0,711 bar	
Wypożalenie:	Waż do wytwarzania próżni w pojemniku, przyciski do wytwarzania próżni i zgrzewania, schowek na przewód, kolorowe lampki kontrolne	
Akcesoria:	1 wąż, 10 torebek hermetycznych 20 x 30 cm, 10 torebek 28 x 40 cm, 1 podciśnieniowy korek butelki, instrukcja	

Zmiany i błędy w opisie wyposażenia, technice, kolorach i konstrukcji są zastrzeżone.

OBJAŚNIENIE SYMBOLI



Symbol ten oznacza ewentualne niebezpieczeństwa, które mogą prowadzić do obrażeń lub uszkodzenia urządzenia.



Symbol ten wskazuje na ewentualne niebezpieczeństwo poparzenia. Zawsze postępować tutaj ze szczególną ostrożnością.

WSKAZÓWKI BEZPIECZEŃSTWA

Prosimy przeczytać poniższe instrukcje i zachować je.

1. Urządzenie może być używane przez dzieci w wieku powyżej 8 lat lub osoby o ograniczonej sprawności fizycznej, sensorycznej czy umysłowej lub nie posiadające doświadczenia i/lub wiedzy, jeśli są one nadzorowane lub zostały przeszkolone w zakresie bezpiecznego użytkowania urządzenia i zrozumiały wynikające z tego niebezpieczeństwa. Urządzenie nie jest zabawką. Dzieci mogą czyścić i konserwować urządzenie tylko pod nadzorem.
2. Do urządzenia nie dopuszczają dzieci w wieku poniżej 3 lat lub nadzorować je przez cały czas.
3. Dzieci w wieku od 3 do 8 lat mogą włączyć i wyłączyć urządzenie tylko wtedy, gdy znajduje się w swojej normalnej pozycji obsługi, są nadzorowane lub zostały poinstruowane na temat bezpiecznego użytkowania i zrozumiały wynikającego z tego zagrożenia. Dzieci w wieku od 3 do 8 lat nie mogą urządzenia podłączać,

- obsługiwać, czyścić ani konserwować.
4. Dzieci powinny być pod nadzorem, aby upewnić się, że nie bawią się urządzeniem.
 5. Urządzenie przechowywać w miejscu niedostępnym dla dzieci.
 6. Urządzenie podłączać wyłącznie do prądu zmiennego o napięciu podanym na tabliczce znamionowej.
 7. To urządzenie nie nadaje się do użytku w połączeniu z zegarem sterującym lub systemem zdalnego sterowania.
 8. W żadnym wypadku obudowy nie zanurzać w wodzie lub w innych cieczach.
 9. Urządzenia nie wolno myć w zmywarce.
 10. Zgrzewarka nie może stykać się z wodą ani z innymi cieczami. Jeśli to nastąpiło, przed ponownym użyciem wszystkie części należy całkowicie wysuszyć.
 11. Urządzenie przeznaczone jest wyłącznie do użycia w gospodarstwie domowym lub w podobnych zastosowaniach, np.
 - aneksach kuchennych w sklepach, biurach lub innych zakładach,
 - zakładach rolnych,
 - do użycia przez gości w hotelach, motelach lub innych noclegowniach,
 - w prywatnych pensjonatach lub domach letniskowych.
 12. Urządzenia ani przewodu nigdy nie dotykać mokrymi dłońmi.
 13. Ze względów bezpieczeństwa nigdy nie stawiać urządzenia na gorących powierzchniach, blacie metalowym lub na wilgotnym podłożu. Urządzenie ani przewód nie mogą znajdować się w pobliżu płomieni.
 14. Zgrzewarkę próżniową używać zawsze na wolnej, równej powierzchni.
 15. Zwrócić uwagę na to, aby przewód nie zwisał na brzegu powierzchni roboczej, gdyż może to prowadzić do wypadków, gdy np. pociągną go dzieci.
 16. Nie dopuszczać dzieci do folii i torebek, aby torebki nie mogły sobie naciągnąć na głowę - niebezpieczeństwo uduszenia!
 17. Uszczelka zgrzewania jest gorąca podczas pracy zgrzewarki. Dlatego nie dotykać uszczelnienia, niebezpieczeństwo oparzenia.
 18. Zgrzewarki próżniowej nie wolno używać ani składować na zewnątrz.
 19. Urządzenia nie wolno używać z akcesoriami innych producentów lub marek, aby uniknąć szkód.
 20. Po użyciu i przed czyszczeniem wyjąć wtyczkę z gniazdka. Urządzenia nigdy nie pozostawiać bez nadzoru, gdy wtyczka włożona jest do gniazdka sieciowego.

21. Czyścić urządzenie po każdym użyciu (rozdział Czystczenie i pielęgnacja).

22. Regularnie sprawdzać urządzenie, wtyczkę i przewód, czy nie ma śladów zużycia lub uszkodzenia. Przy uszkodzeniu przewodu lub innych części prosimy

odeśłać urządzenie do sprawdzenia i naprawy do naszego serwisu.

23. Niewłaściwe naprawy mogą powodować znaczne niebezpieczeństwo dla użytkownika i unieważnienie gwarancji.



W żadnym wypadku nie otwierać obudowy urządzenia. Istnieje niebezpieczeństwo porażenia prądem.

Producent nie przejmuje odpowiedzialności za nieodpowiednie bądź wadliwe użytkowanie lub po przeprowadzonych naprawach przez nieautoryzowane zakłady bądź niekompetentne osoby.

OGÓLNE WSKAZÓWKI I PORADY DLA WYTWARZANIA PRÓŻNI

W opakowaniach próżniowych można dłużej trzymać warzywa, mięso itd. Środki spożywcze nie przyjmują obcych zapachów, ponadto są zabezpieczone przed bakteriami, pleśnią itd.

W ten sposób można między innymi herbatę i inne środki spożywcze dłużej przechowywać korzystając np. ze specjalnych ofert.

Do opakowań próżniowych używać odpowiednich torebek i folii lub oddzielnie dostępnych pojemników. Inne torebki mogą stopić się na skutek wysokich temperatur i uszkodzić urządzenie! Inne pojemniki mogą zostać uszkodzone przez powstające ciśnienie i spowodować przez to obrażenia.

Nasze torebki próżniowe i folie wykonane są ze specjalnego, opatentowanego tworzywa sztucznego pięciowarstwowego. Materiał ten optymalnie nadaje się do przechowywania środków spożywczych.

Dostarczone torebki nadają się do mycia i ponownego używania, można je myć w zmywarce do naczyń. Dokładne wskazówki zamieszczone są w rozdziale „Czystczenie i konserwacja“.

Gdy częściej potrzebne są środki spożywcze, zalecamy wytwarzanie próżni w pojemniku. Ale także sałatę można na przykład dłużej przechowywać w stanie świeżym (prosimy włożyć kawałek ręcznika papierowego zanim włoży się sałatę i wytworzy próżnię).

Torebki nadają się znakomicie do przechowywania próżniowego mięsa lub ryby, ale także gotowe posiłki można zapakować w porcjach i dłużej przechowywać.

Prosimy zwrócić uwagę, aby wilgotną żywność przeznaczoną do przechowywania próżniowego najpierw krótko zamrozić, gdyż w przeciwnym wypadku ciecz może wycieknąć podczas wytwarzania próżni i wtedy nie wytworzy się próżnia. Ponadto ciecz, tłuszcz lub podobne środki nie mogą znajdować się w obszarze zgrzewu torebki, gdyż w przeciwnym wypadku nie będzie również możliwe wytworzenie próżni.

Ponadto pakować próżniowo można nie tylko środki spożywcze. Także stare fotografie, znaczki pocztowe, dokumenty lub srebrne sztuczki można przechowywać w opakowaniach próżniowych i zabezpieczyć w ten sposób przed szkodliwymi wpływami otoczenia.

Torebkę lub pojemnik z zapakowanymi próżniowo środkami spożywczymi można podgrzewać bezpośrednio w gorącej wodzie lub w kuchence mikrofalowej. Prosimy pamiętać o tym, aby w torebce nakłuć mały otwór, aby usunąć ciśnienie. W przypadku pojemnika pokrywa musi być na krótko otwarta. Zalecamy, aby nie używać ponownie torebki, która była używana do podgrzewania środków spożywczych. Mięso, jak na przykład pieczeń na dziko można znacznie krócej marynować w pojemniku próżniowym, gdyż dzięki próżni marynata szybciej i głębiej wnika w mięso.

Prosimy zwrócić uwagę, że środki spożywcze pakowane próżniowo muszą być prawidłowo przechowywane. Artykuły spożywcze łatwo psujące się muszą być przechowywane w urządzeniu chłodniczym. Prosimy nie przechowywać próżniowo czosnku i grzybów. W tych środkach spożywczych wytwarzanie próżni powoduje powstanie reakcji chemicznej, która może powodować psucie się artykułu spożywczego.

URUCHOMIENI

1. Usunąć wszystkie materiały opakowania i ewentualnie zabezpieczenia transportowe **(zalicza się tu także obydwa czarne kostki gumowe lub paski kartonowe z lewej i prawe strony urządzenia)**.
2. Oczyszczyć wszystkie części wilgotną ścierką zgodnie z opisem podanym w rozdziale „Czyszczenie i konserwacja”.
3. Postawić urządzenie na odpowiedniej, płaskiej powierzchni.
4. Przed urządzeniem musi być dostatecznie dużo wolnego miejsca, aby można było pakowaną próżniowo torebkę położyć przed urządzeniem
5. Podłączyć urządzenie przewodem do sieci zasilającej (prąd zmienny, 220–240 V~, 50 Hz). Lampka kontrolna zaświeci się na zielono sygnalizując, że urządzenie jest gotowe do pracy.

WYTWARZANIE PRÓŻNI W TOREBKACH

1. Przygotować urządzenie zgodnie z opisem podanym w rozdziale „Uruchomienie”.
2. Zdjąć pokrywę urządzenia. Sprawdzić, czy uszczelka jest właściwie włożona. Jeśli na uszczelce są obce ciała, jak np. okruszki, trzeba je usunąć, gdyż w przeciwnym wypadku nie wytworzy się próżnia.
3. Napełnić torebkę produktami spożywczymi. Aby uzyskać optymalny wynik, nie wkładać zbyt dużo produktów spożywczych do torebki. Pomiędzy zawartością i końcem torebki pozostawić około 8 cm wolnego miejsca.
4. Włożyć otwarty koniec torebki w środek komory próżniowej.
5. Zamknąć pokrywę i nacisnąć jednocześnie do wewnątrz obydwa zamknięcia z prawej i lewej strony urządzenia.
6. Nacisnąć przycisk „Vacuum & Seal”. Lampka kontrolna, która świeci się na czerwono, sygnalizuje, że trwa wytwarzanie próżni.
7. Po osiągnięciu optymalnego wyniku wytworzenia próżni, torebka jest zabezpieczona. Lampka kontrolna sygnalizuje to pomarańczowym światłem.
8. Urządzenie rozpoczyna zabezpieczanie, pompa próżniowa nie pracuje już.

9. Po zakończeniu operacji lampka kontrolna świeci się na zielono i obydwa zamknięcia urządzenia otwierają się automatycznie.
10. Otworzyć teraz pokrywę i wyjąć torebkę.
11. Proces wytwarzania próżni jest zakończony, produkty spożywcze w torebce są zapakowane próżniowo.
12. Gdy chce się tylko zgrzać torebkę, ale bez próżni, włożyć torebkę do urządzenia tak, aby jej brzeg znalazł się pomiędzy uszczelką gumową (4) i uszczelką zgrzewania (2). Teraz nacisnąć przycisk „Seal Now“
13. Zawsze sprawdzić, czy wynik pakowania próżniowego jest zgodny z życzeniami i upewnić się, czy spoina zgrzewania jest kompletna i bez zastrzeżeń.

WYTWARZANIE PRÓŻNI Z FOLII

1. Przygotować urządzenie zgodnie z opisem podanym w rozdziale „Uruchomienie“.
2. Zdjąć pokrywę urządzenia. Sprawdzić, czy uszczelka jest właściwie włożona. Jeśli na uszczelce są obce ciała, jak np. okruszki, trzeba je usunąć, gdyż w przeciwnym wypadku nie wytworzy się próżni.
3. Obciąć potrzebny kawałek folii z rolki. Uwaga: Trzeba doliczyć przynajmniej 7,5 cm potrzebnego do wytworzenia próżni. Jeśli chce się torebkę ponownie użyć, trzeba doliczyć większą rezerwę, 2,5 cm na operację wytwarzania próżni.
4. Położyć otwarty koniec folii na uszczelkę zgrzewania. Tego końca torebki nie wolno wkładać do komory próżniowej, gdyż torebka najpierw będzie zabezpieczona przez zgrzewanie, ale bez wytwarzania próżni.
5. Zamknąć pokrywę i nacisnąć jednocześnie do wewnątrz obydwa zamknięcia z prawej i lewej strony urządzenia.
6. Nacisnąć przycisk „Seal Now“. Lampka kontrolna świeci się na pomarańczowo sygnalizując, że urządzenie wykonuje zgrzewanie, jednak pompa próżniowa nie pracuje.
7. Po chwili lampka kontrolna zaświeci się na czerwono, urządzenie pracuje jeszcze przez około 2 sekundy.
8. Po zakończeniu operacji lekko otwiera się pokrywa urządzenia i lampka kontrolna zaświeci się na zielono.
9. Otworzyć teraz pokrywę i wyjąć torebkę.
10. Można teraz rozpocząć wytwarzanie próżni zgodnie z opisem podanym na stronie 76.
11. Gdy chce się przerwać operację, nacisnąć przycisk „Vacuum & Seal“.

WYTWARZANIE PRÓŻNI W POJEMNIKU

Prosimy użyć odpowiedniego pojemnika do pakowania próżniowego. Jeśli w pojemniku chce się pakować próżniowo płyny, ochłodzić je najpierw w lodówce. Jeżeli w pojemniku chce się pakować próżniowo mielone lub ziarniste produkty spożywcze, położyć kawałek ręcznika kuchennego na produkt spożywczy zanim zamknie się pokrywę i rozpocznie wytwarzanie próżni.

1. Przygotować urządzenie zgodnie z opisem podanym w rozdziale „Uruchomienie“.
2. Włożyć do pojemnika produkty spożywcze. Pomiędzy produktami i górną krawędzią pojemnika pozostawić około 1 cm wolnego miejsca.
3. Pokrywy naszych pojemników opisane są przez „Öffnen“, „Vakuum“ i „Verriegeln“. Obrócić pokrętkę na pokrywie pojemnika tak, aby strzałka wskazywała położenie „Vakuum“ i następnie zamknąć pojemnik tą pokrywą.

4. Koniec dostarczonego węża włożyć w przyłącze na zgrzewarce próżniowej i drugi koniec w zawór w pokrywie pojemnika próżniowego.
5. Zamknąć pokrywę zgrzewarki i nacisnąć jednocześnie do wewnątrz obydwu zamknięcia z prawej i lewej strony urządzenia.
6. Nacisnąć przycisk „Vacuum & Seal“. Lampka kontrolna sygnalizuje najpierw czerwonym światłem, a następnie pomarańczowym, że urządzenie pracuje. Następnie lampka kontrolna zaświeci się na zielono. Obrócić teraz pokrętkę na pokrywie pojemnika tak, aby strzałka wskazała „Verriegeln“, teraz operacja wytwarzania próżni zakończy się.
7. Zdjąć wąż z urządzenia i pojemnika.
8. Proces wytwarzania próżni jest zakończony, produkty spożywcze w pojemniku są zapakowane próżniowo.
9. Gdy chce się przerwać operację, nacisnąć ponownie przycisk „Vacuum & Seal“.

Otwieranie pojemnika próżniowego

Gdy chce się otworzyć pojemnik próżniowy, obrócić pokrętkę na pokrywie danego pojemnika tak, aby strzałka wskazała „Öffnen“. Teraz można otworzyć pokrywę.

WYTWARZANIE PRÓŻNI W BUTELKACH

Dostarczone korki próżniowe można umieścić na przykład na butelce wina lub oleju. W ten prosty i nieskomplikowany sposób można zachować aromat i świeżość płynu.

Uwaga: Próżniowych korków butelek nie używać w przypadku bardzo cienkich butelek szklanych, butelek kryształowych, plastikowych lub aluminiowych i nie na uszkodzonych butelkach.

Nie wytwarzać próżni w płynach z dwutlenkiem węgla. Takie płyny muszą być zdolne do składowania pod ciśnieniem. Podczas wytwarzania próżni traci się dwutlenek węgla.

1. Przygotować urządzenie zgodnie z opisem podanym w rozdziale „Uruchomienie“.
2. Włożyć korek w otwór butelki. Pomiędzy płynem w butelce i dolnym brzegiem korka próżniowego musi pozostać przynajmniej 2,5 cm powietrza.
3. Koniec dostarczonego węża włożyć w przyłącze na zgrzewarce próżniowej i drugi koniec w otwór korka próżniowego.
4. Zamknąć pokrywę zgrzewarki i nacisnąć jednocześnie do wewnątrz obydwu zamknięcia z prawej i lewej strony urządzenia.
5. Nacisnąć przycisk „Vacuum & Seal“. Lampka kontrolna sygnalizuje najpierw czerwonym światłem, a następnie pomarańczowym, że urządzenie pracuje. Następnie lampka kontrolna zaświeci się na zielono.
6. Zdjąć wąż z urządzenia i korka próżniowego.
7. Proces wytwarzania próżni jest zakończony.
8. Gdy chce się przerwać operację, nacisnąć ponownie przycisk „Vacuum & Seal“.

Otwieranie próżniowych butelek

Gdy chce się otworzyć butelkę próżniową, wyciągnąć zwyczajnie z butelki korek próżniowy.

CZYSZCZENIE I KONSERWACJA

Czyszczenie urządzenia



Przed czyszczeniem urządzenie zawsze wyłączyć i wyjąć wtyczkę z gniazdka.



Urządzenie i przewód nie mogą być zanurzane w wodzie lub innej cieczy. Przed czyszczeniem ochłodzić urządzenie.

1. Wytrzeć zgrzewarkę próżniową wilgotną ścierką zwilżoną płynem do zmywania naczyń
2. Nie używać ostrych środków szorujących, wełny stalowej, przedmiotów metalowych,

gorących środków czyszczących lub środków dezynfekujących.

3. Usunąć resztki środków spożywczych z urządzenia wilgotną ścierką.
4. Urządzenie i wtyczka sieciowa muszą być całkowicie suche zanim można będzie ponownie użyć urządzenia.
5. Całkowicie wysuszoną zgrzewarkę próżniową przechowywać w suchym i bezpiecznym miejscu, chroniąc ją przed zapyleniem, uderzeniami, ciepłem i wilgocią.

Mycie torebek próżniowych

1. Torebki próżniowe można myć w ciepłej wodzie, do której doda się trochę płynu do zmywania naczyń.
2. Torebki można również myć w zmywarce do naczyń. W tym celu ostrożnie obrócić torebkę na lewą stronę i włożyć do górnego kosza zmywarki. Zwrócić uwagę na to, aby wszystkie powierzchnie torebki stykały się z wodą.
3. Nie używać ostrych środków szorujących, wełny stalowej, przedmiotów metalowych,

gorących środków czyszczących lub środków dezynfekujących.

4. Wysuszyć starannie torebki, zanim je się ponownie użyje.
5. Zalecamy nie używać ponownie torebek, w których pakowano próżniowo surowe mięso i rybę.
6. Gdy pakuje się próżniowo bardzo tłuste produkty spożywcze, może się okazać, że również te torebki nie nadają się do ponownego użycia.

Mycie pojemnika próżniowego

1. Pojemnik próżniowy można myć w ciepłej wodzie, do której doda się trochę płynu do zmywania naczyń.
2. Pojemnik (bez pokrywy) można również myć w zmywarce do naczyń. Pojemnik wkładać wyłącznie do górnego kosza zmywarki.
3. Nie używać ostrych środków szorujących, wełny stalowej, przedmiotów metalowych,

gorących środków czyszczących lub środków dezynfekujących.

4. Wysuszyć starannie pojemnik i pokrywę, zanim ponownie użyje się je.

Mycie zamknięcia butelki

1. Wytrzeć zamknięcie butelki wilgotną ścierką zwilżoną płynem do zmywania naczyń. gorących środków czyszczących lub środków dezynfekujących.
2. Nie używać ostrych środków szorujących, wetny stalowej, przedmiotów metalowych,

USUWANIE USTEREK

Problem	Sposób naprawy
Brak działania, gdy naciśnię się przycisk.	■ Sprawdzić, czy wtyczka jest właściwie włożona do gniazdka. ■ Sprawdzić, czy przewód sieciowy nie jest uszkodzony. ■ Sprawdzić, czy wybrane gniazdko jest sprawne wkładając do niego inny sprzęt elektryczny
Nie można wytwarzać próżni.	■ Sprawdzić, czy torebka nie ma dziury. Można na przykład zgrzać torebkę tak, że pozostało w niej trochę powietrza. Wtedy włożyć torebkę do wody i naciskać ją trochę. Gdy pęcherze powietrza wypłyną do góry, torebka ma dziurę. Wtedy użyć nowej torebki. ■ Gdy używa się własnej torebki, sprawdzić spoinę torebki. Gdy spoina zgrzewania ma fałdy, uniemożliwia to wyciągnięcie powietrza z torebki. Przeciąć torebkę w tym miejscu i ponownie zgrzać.
Torebka traci próżnię	■ Sprawdzić spoinę zgrzewania torebki. Jeżeli w spoinie jest fałda, nie można wytworzyć próżni. ■ Otworzyć torebkę i ponownie wytworzyć próżnię. ■ Pozostałości tłuszczu, płyny, okruchy itd. w obszarze belki zgrzewania mogą spowodować, że powietrze będzie zawsze uchodzić. Otworzyć torebkę, oczyścić dokładnie odpowiedni obszar i ponownie wytworzyć próżnię w torebce. ■ Produkty spożywcze z ostrymi końcami, jak na przykład kości, mogą uszkodzić torebkę. W takim przypadku trzeba użyć nowej torebki. Gdy chce się pakować próżniowo takie produkty spożywcze, zawinąć je najpierw w papier kuchenny.
Torebki nie można zgrzać.	■ Sprawdzić, czy pokrywa zgrzewarki próżniowej jest właściwie zamknięta. Gdy pokrywa jest luźna, urządzenie stale wytwarza próżnię i nie można zgrzać torebki. ■ Pozostałości tłuszczu, płyny, okruchy itd. w obszarze spoiny zgrzewania mogą spowodować, że torebki nie można zgrzać. Otworzyć torebkę, oczyścić dokładnie odpowiedni obszar i ponownie zgrzać torebkę.

Nie można wytworzyć próżni w pojemniku.

- Sprawdzić, czy strzałka na pokrywie pojemnika skierowana jest na „Vakuuum“.
- Upewnić się, czy wąż jest właściwie podłączony.
- Sprawdzić, czy pomiędzy produktami spożywczymi i górną krawędzią pojemnika jest przynajmniej 1 cm wolnej przestrzeni, gdyż w przeciwnym wypadku nie można wytworzyć próżni.
- Upewnić się, czy pojemnik i pokrywa nie są uszkodzone przez małe pęknięcia. Drobne pęknięcia mogą powodować nieszczelność pojemnika i nie można wytworzyć próżni. W takim przypadku pojemnik należy wymienić.

Korek próżniowy butelki nie wytwarza próżni.

- Upewnić się, czy korek próżniowy jest właściwie osadzony na butelce. Jeśli jest zbyt luźny, powietrze może napływać do butelki i nie wytworzy się próżnia.
- Upewnić się, czy brzeg butelki i zamknięcie nie są uszkodzone ani zanieczyszczone tłuszczem, okruchami itd., co może uniemożliwić wytworzenie próżni.
- Upewnić się, czy wąż jest właściwie podłączony.

Zgrzewarka pracuje, ale nie wytwarza spoiny

- Przy zbyt długiej pracy drut może być przegrzany. W takim przypadku wyłączyć drut spawalniczy ze względów bezpieczeństwa. Wyłączyć urządzenie na 2-3 minuty, aż się trochę ochłodzi. Następnie urządzenie można ponownie używać.

WARUNKI GWARANCJI

Udzielamy na nasze produkty 24 miesięcznej gwarancji od daty zakupu (warunkiem jest zachowanie faktury zakupu lub paragonu) na szkody, które przy użytkowaniu zgodnym z przeznaczeniem wskazują na wadę fabryczną. W czasie trwania gwarancji usuniemy wady materiałowe bądź fabryczne zgodnie z naszym osądem poprzez naprawę lub wymianę.

Gwarancja udzielana jest na produkty sprzedawane na terenie Niemiec i Austrii. W innych krajach proszę zwrócić się do właściwego Importera. Urządzenia, w których wymagane jest usunięcie wady, proszę przesać razem z kopią faktury zakupu, na której musi być widoczna data zakupu, z załączonym opisem wady, w oryginalnym pudełku, dobrze zapakowane i na własny koszt na adres serwisu. Gwarancja nie obejmuje szkód wynikających ze zużycia, użytkowania niezgodnie z przeznaczeniem i nieprzestrzegania wskazówek dotyczących konserwacji i pielęgnacji. Roszczenie gwarancji wygasa, jeżeli naprawa bądź otwarcie przedmiotu będą przeprowadzone przez stronę trzecią. Ewentualne roszczenia użytkownika końcowego wobec sprzedawcy/dealera nie są ograniczone tą gwarancją.

UTYLIZACJA / OCHRONA ŚRODOWISKA

Nasze urządzenia wyprodukowane zostały na wysokim poziomie do długiego użytkowania. Regularna konserwacja i fachowe naprawy poprzez nasz serwis mogą wydłużyć pracę urządzenia. W razie kiedy urządzenie jest uszkodzone i nie nadaje się do naprawy, proszę przestrzegać zaleceń:

Ten produkt nie może być zutylizowany razem z normalnymi odpadami domowymi. Muszą Państwo dostarczyć ten produkt do zbiorczego punktu recyklingowego dla urządzeń elektrycznych i elektronicznych.

Poprzez oddzielne zbieranie i recykling odpadów pomagają Państwo chronić naturalne zasoby i sprawiają, że ten produkt będzie zutylizowany w sposób bezpieczny dla zdrowia i środowiska naturalnego.



AKCESORIA

Poniższe akcesoria specjalne można zamówić bezpośrednio w naszym dziale obsługi klientów:

4801001	Torebka próżniowa 15 x 25 cm	100 sztuk
4801002	Torebka próżniowa 20 x 30 cm	100 sztuk
4801003	Torebka próżniowa 28 x 40 cm	100 sztuk
4801004	Folia próżniowa 20 x 600 cm	1 opakowanie 2 rolki
4801005	Folia próżniowa 28 x 600 cm	1 opakowanie 2 rolki
4801007	Pojemnik próżniowy okrągły, pojemność 0,6 litra	1 sztuk
4801008	Pojemnik próżniowy kwadratowy, pojemność 2,4 litra	1 sztuk



BESTELLFORMULAR

Bitte senden Sie das ausgefüllte Bestellformular an:



Abteilung Service
Mannheimer Straße 4
68766 Hockenheim

Telefon +49 (0)6205/94 18-27
Telefax +49 (0)6205/94 18-22
E-Mail service@unold.de
Internet www.unold.de

Anrede / Title		Telefon Phone No.
Vorname / First name		
Name / Surname		Telefax Fax No.
Straße/Nr. / Street/No.		
PLZ/Ort / City		E-Mail

BESTELLUNG / ORDER

Stück	Art.-Nr.	Bezeichnung	Inhalt
	4801001	Vakuum-Beutel 15 x 25 cm	100 Stück
	4801002	Vakuum-Beutel 20 x 30 cm	100 Stück
	4801003	Vakuum-Beutel 28 x 40 cm	100 Stück
	4801004	Vakuummierfolie 20 x 600 cm	1 Packung mit 2 Rollen
	4801005	Vakuummierfolie 28 x 600 cm	1 Packung mit 2 Rollen
	4801007	Vakuumbehälter rund, 0,6 Liter Volumen	1 Stück
	4801008	Vakuumbehälter quadratisch, 2,4 Liter Volumen	1 Stück

Aktuelle Preise und Informationen erhalten Sie auf unserer Internetseite unter www.unold.de oder telefonisch bei unserem Service.

UNOLD®



UNOLD®
Care + Style



UNOLD®
Fan + Heat



Weitere Informationen zu unserem Sortiment erhalten Sie unter www.unold.de



Aus dem Hause

UNOLD®